

CROUSTADE À LA CIBOULETTE

*1 pâte feuilletée
1 très gros bouquet de ciboulette fraîche
1 flacon de crème de soja
30 g de levure maltée en paillettes
2 c. à s. de fécule de pommes de terre
une vingtaine de cerneaux de noix
sel-poivre*

Abaissier la pâte dans un moule à tarte huilé.

Hacher finement la ciboulette, ajouter la levure, du sel et du poivre et verser la crème de soja dans laquelle vous aurez préalablement délayé la fécule de pommes de terre.

Préchauffer le four à 210°, verser la préparation sur la pâte en répartissant bien la ciboulette, décorer de cerneaux de noix (en les enfonçant dans la garniture) et cuire une trentaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Déguster tiède ou froid.