

# TOURTE AU FENOUIL

*1 pâte feuilletée  
2 bulbes de fenouil hachés menu  
2 saucisses de soja fumées  
2 tranches de pain rassis  
huile d'arachide  
1 bol de lait de soja non sucré  
2 c. à s. de fécule de maïs  
30 g de levure maltée en paillette  
sel-poivre*

*Dans une poêle, avec un peu d'huile, faire revenir le fenouil ainsi que les saucisses de soja coupées en tranches fines, pendant une dizaine de minutes. Ajouter le pain coupé en cubes et laisser cuire à feu doux.*

*Mélanger la fécule de maïs au lait de soja, ajouter la levure ainsi que du sel et du poivre selon le goût. Abaisser la pâte feuilletée dans un moule huilé et préchauffer le four à 230°.*

*Étendre la garniture au fenouil sur l'abaisser puis verser la préparation au lait de soja uniformément par-dessus. Cuire la tourte pendant une demi-heure.*

*Déguster chaud ou froid.*