

# Flammekueche

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Quantité : 3 personnes

## Ingédients

### *Pour la pâte :*

- 250 g de farine
- 15 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel

### *Pour la garniture :*

- 150 g de sauce tomate
- 25 g d'oignons
- 60 g de râpé (fromage râpé végétal!)
- 5 g d'herbes de Provence

## Préparation

Mélanger la farine et le sel.

Ajouter l'eau.

Ajouter l'huile d'olive.

Former une boule.

Pétrir pendant 10 minutes.

Émincer l'oignon.

Couper le tofu fumé en morceaux.

Préchauffer le four à 250°C en mode grill ventilé.

Étaler la pâte très finement sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson.

Répartir le yaourt.

Ajouter l'oignon et le tofu fumé.

Faire cuire pendant 10 min.

Catégorie : Pizzas & Tartes

Samedi 21 mars 2020

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)