

# Quiche aux poireaux

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 8 personnes

## Ingédients

### *Pour la pâte :*

- 300 g de farine
- 6 cl d'eau
- 100 g de margarine (végétale!)
- sel

### *Pour la garniture :*

- 30 g de fécule de maïs
- 5 cl de lait (végétal!)
- 400 g de tofu soyeux
- 300 g de poireaux
- sel, poivre, herbes de Provence, muscade

## Préparation

Émincer les poireaux.

Faire cuire les poireaux émincés à la vapeur puis laisser refroidir.

Mélanger la farine, le sel, la margarine et l'eau.

Former une boule et laisser reposer pendant le reste de la préparation.

Mixer le tofu soyeux, la fécule de maïs, le lait et les épices.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte dans un moule recouvert de papier cuisson.

Piquer la pâte à la fourchette.

Étaler les poireaux cuits.

Étaler la crème dans les poireaux.

Faire cuire pendant 30 min.

Catégorie : Pizzas & Tartes

Samedi 19 janvier 2019

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