

Quiche lorraine

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 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 :

- 50 g de fécule de maïs
- 8 cl de lait (végétal!)
- 400 g de tofu soyeux
- 200 g de tofu fumé
- sel, poivre, muscade

Préparation

Couper le tofu fumé en lamelles.

Faire revenir le tofu fumé 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.

Ajouter le tofu fumé.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte dans un moule recouvert de papier cuisson.

Piquer la pâte à la fourchette.

Étaler la crème.

Faire cuire pendant 35 min.

Catégorie : Pizzas & Tartes

Samedi 13 avril 2019

mimmydou.fr