

Carte aux tomates

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 :

- 30 g de fécule de maïs
- 5 cl de lait (végétal!)
- 50 g de tofu soyeux
- 600 g de tomates (~5)
- 1 oignon
- 40 g de moutarde
- sel, poivre, herbes de Provence

Préparation

Mélanger la farine, le sel, la margarine et l'eau.
Former une boule et laisser reposer pendant le reste de la préparation.
Ciseler l'oignon.
Couper les tomates en rondelles.
Mixer le tofu soyeux, la fécule de maïs, le lait, le sel et le poivre.
Préchauffer le four à 180°C.
Étaler la pâte dans un moule recouvert de papier cuisson.
Piquer la pâte à la fourchette.
Étaler la moutarde.
Répartir les rondelles de tomates.
Répartir les oignons.
Parsemer des herbes de Provence.
Faire cuire pendant 35 min.

Catégorie : Pizzas & Tartes

Samedi 15 juin 2019

mimmydou.fr