

## Tarte vegan aux tomates et au tofu rosso

Écrit par Hélène

Lundi, 28 Novembre 2011 12:35 -

---



Ingrédients :

### **Pour la pâte à tarte :**

- 150 g de farine non tamisée
- 2 cs de basilic
- 75 g de margarine végétale coupée en petits morceaux (bien froide)
- 2 cs d'huile de tournesol
- 1 petite cc de sel
- ¼ de verre d'eau

### **Pour la garniture :**

- Environ 6 tomates
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 bloc de tofu rosso
- Basilic
- Sel, poivre

Préparation :

### **Pour la pâte à tarte :**

- Mélangez tous les ingrédients, pétrissez à la main et formez une boule de pâte.
- Laissez refroidir quelques heures au réfrigérateur.

### **La garniture :**

- Préchauffez le four à 220°C
  - Lavez et coupez les tomates en fines tranches.
  - Coupez également le tofu rosso en tranches très fines.
  - Etalez la pâte à tarte sur un peu de farine. Déposez dans un moule à tarte préalablement huilé.
  - Percez la pâte avec les dents d'une fourchette.
  - Disposez les tranches de tomates et intercalez des tranches de tofu. Salez et poivrez.
- Parsemez de basilic.
- Arrosez d'un peu d'huile d'olive.

## Tarte vegan aux tomates et au tofu rosso

Écrit par Hélène

Lundi, 28 Novembre 2011 12:35 -

---

- Cuire au moins 20 minutes dans le four préchauffé à 220°C.