Quiche végétarienne

4 pers 1 h

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 1 bloc de tofu
- 50 cl de lait végétal
- noisette de magarine
- Sel
- 250 g de farine
- 8 cl d'huile
- 8 cl d'eau
- 40 g de fécule de mais
- 2 poireaux

La **recette**

Etape 1

Émincer les oignons et couper le tofu en petits cubes. Les faire revenir dans de la sauce soja. Une fois les oignons bien fondants, déglacer avec le vin blanc, laisser réduire puis ajouter la crème. À ébullition, ajouter le verre de bouillon puis laisser mijoter à feu très doux.

Etape 2

Éplucher les pommes de terre cuites et les couper en cubes. Les déposer dans un plat à gratin, ajouter la sauce et terminer par une couche de tranches de reblochon.

Etape 3

Enfourner 20 mn à 200°C (Th. 7).