



4 pers.



40 min



PIE TIELLE

VEGETARIENNE

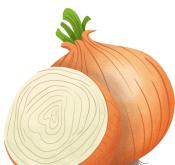
Ingrédients



1 pâte express



200 gr de tofu



1 oignon



2 grosses gousses d'ail



75 gr de concentré de tomate



Herbes aromatiques (herbes de provence, thym...)



Piment d'Espelette



Sel et poivre

Préparation

1



Préchauffer le four à 180°C.

2

Couper en tout petit le tofu et l'oignon, les faire revenir à la poêle avec l'ail.



3

Ajouter le concentré de tomates avec un peu d'eau (le tout ne doit pas être trop liquide), ainsi que les herbes de Provence et le piment d'Espelette.



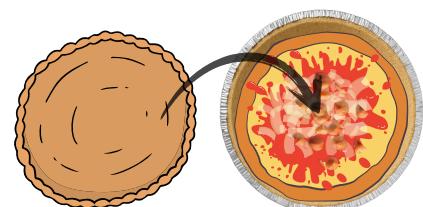
4

Faire une pâte express et la diviser en deux.



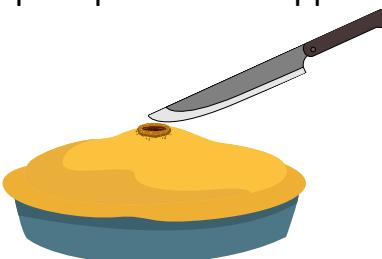
5

Étaler la première et verser la garniture au centre en laissant des bords suffisamment grands pour les replier par la suite.



6

Étaler la deuxième et la poser au-dessus de la garniture. Sceller les bords et faire un petit trou au centre pour que la vapeur puisse s'échapper.



7

Cuire à 180° pendant 25 minutes.

