

# Flammekueche



Pour 4 flammekueches

## Lardons de tofu

400 g de tofu fumé (ici Taifun)

1 C à S d'huile d'olive

2 C à S de sauce soja

- 1 Couper le tofu en forme de lardons.
- 2 Faire revenir dans une poêle à feu vif le tofu dans l'huile d'olive pendant 5 min.
- 3 Ajouter la sauce soja et couper le feu une fois la sauce évaporée.

## Crème

400 g de yaourt de soja à la

grecque (ici Sojade)

2 C à S d'huile d'olive

Sel et poivre

- 1 Dans un bol, mélanger le yaourt et l'huile d'olive.
- 2 Saler et poivrer au goût.

## Montage de la flammekueche

2 gros oignons rouges

4 fonds pour flammekueche

(ici Schneider)

- 1 Préchauffer le four à 230°C.
- 2 Éplucher et couper les oignons en fines lamelles.
- 3 Sur une lèchefrite recouverte de papier cuisson, disposer un fond pour flammekueche puis la crème, les oignons et les lardons de tofu.
- 4 Enfourner la flammekueche à four chaud (le plus bas possible) pendant 8 min. Vérifier régulièrement la cuisson pour ne pas la faire brûler.
- 5 Cuire les autres flammekueche une à une.



AlineMASSON



alinemassondevweb



lacmas03@gmail.com