

GARNITURE DE SANDWICH AU TOFUMÉ

*1 gros oignon haché
2 c. à s. d'huile d'arachide
60g de tofumé coupé en petits dés
50g de levure maltée en paillettes
4 biscottes vegan
sel - poivre
sauge*

*Dans une cuillère à soupe d'huile, faire risso-
ler les dés de tofumé et l'oignon. Assaisonner
de sel, de poivre et de sauge, et laisser cuire à
feu doux un bon quart d'heure. . Réhydrater
les biscottes dans de l'eau puis les presser for-
tement. Mixer le tofu avec la levure, les bis-
cottes et le reste d'huile d'olive. Si la pâte est
trop sèche, ajouter un filet d'huile et relancer
le mixer. Placer au réfrigérateur une bonne
heure avant l'utilisation.*