

PIZZA AU TOFU ET AUX CHAMPIGNONS

Pâte

300g de farine
2 c. à s. d'huile d'olive
150ml d'eau tiède
½ sachet de levure
sel

Garniture

300g de tomates en morceaux en conserve
150g de tofu écrasé
origan - sel - poivre
350g de champignons hachés
6 tomates séchées conservées dans l'huile
1 c. à s. d'huile d'olive

Quelques heures à l'avance, faire mariner le tofu écrasé avec les tomates aromatisées à l'origan. Préparer la pâte à pizza : mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à obtenir une masse lisse et élastique. Laisser reposer une bonne heure au chaud, sous un torchon. Faire rissoler les champignons hachés dans l'huile d'olive et réserver. Étendre la pâte dans une moule à pizza huilé, la napper de tomates au tofu, puis disposer les champignons ainsi que les tomates séchées coupées en morceaux. Saupoudrer d'origan et cuire 15 minutes à 220° (dans un four préchauffé).