

# TOURTE AUX TOPINAMBOURS

*8 topinambours  
4 pommes de terre  
4 oignons en rondelles  
1 c. à s. d'huile d'arachide  
sel-poivre-muscade  
1 tasse de lait de soja non sucré  
120 g de margarine végétale  
300 g de farine  
7 cl d'eau froide  
1/2 c. à c. de sel*

*Préparer une pâte brisée : émietter la margarine, le sel et la farine jusqu'à obtenir une fine chapelure, verser l'eau et travailler quelques instants au pétrisseur électrique (à défaut, à la main). Former une boule.*

*Cuire ensemble à l'eau bouillante salée les topinambours et les pommes de terre. Les réduire ensuite en purée, avec du lait de soja non sucré, et assaisonner de sel, de poivre et de beaucoup de muscade.*

*Huiler un moule à tarte et y abaisser la pâte. Répartir au-dessus la purée de topinambours.*

*Dans l'huile d'arachide, faire dorer les rondelles d'oignons en prenant garde de ne pas les détériorer. Les disposer ensuite au-dessus de la purée.*

*Préchauffer le four à 200° et y faire cuire la tourte pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.*