

VATROUCHKA

Pâte

350 g de farine

160 g de sucre

une pincée de sel

1 sachet de levure de boulanger

2 c. à s. de jus de citron

2 c. à s. de fécule de maïs,
diluée dans 4 c. à s. d'eau

1 dl de vin blanc

un peu de lait de soja

Garniture

250 g de yaourt au soja nature

250 g de lait de soja

120 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

150 g de raisins secs

3 c. à s. de fécule de maïs

Placer la farine, le sucre, le sel et la levure dans une terrine. Ajouter la margarine ramollie et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une chapelure.

Verser les liquides (fécule/eau et vin) et mélanger quelques instants au pétrisseur électrique (ajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche). Faire une boule et la couper en deux morceaux.

Étaler le premier sur le plan de travail fariné et l'abaisser dans un moule à tarte huilé.

Fouetter ensemble tous les ingréd-

dients de la garniture et l'étaler sur l'abaisse.

Étaler le second pâton et le déposer sur le premier; souder les bords avec un peu d'eau. Avec les excès de pâte, vous pouvez réaliser un quadrillage décoratif au-dessus.

Badigeonner le "couvercle" de lait de soja et faire cuire dans un four préchauffé à 210° pendant une grosse demi-heure.