

TOURTE À L'ORTIE

Pâte

300 g de farine
1 c. à c. de sel
120 g de margarine végétale
7 cl d'eau froide

Garniture

60 g de feuilles d'orties
250 ml de crème de soja
3 c. à s. de farine
1 dl de lait de soja non sucré
un bouquet de thym
sel-poivre
un peu de margarine végétale

Dans une terrine, placer la farine et le sel. Ajouter la margarine et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une chapelure. Ajouter l'eau en une fois et pétrir quelques secondes au pétrisseur électrique. Former une boule et laisser reposer une demi-heure au frais.

Laver et essorer les feuilles d'orties. Fouetter ensemble la farine, le lait de soja et la crème. Détacher les feuilles de thym et les ajouter à la préparation, ainsi que les feuilles d'orties, du sel et du poivre.

Étendre la pâte dans un moule à tarte huilé, y verser la garniture et enfourner pendant 20 à 30 minutes, avec un peu de margarine, dans un four préchauffé à 200°. Déguster tiède ou froid.