

TOURTE CAMPAGNARDE

1 pâte feuilletée prête à l'emploi

1 oignon haché

100 g d'orties

20 g de margarine végétale

4 pommes de terre râpées

1 tomate coupée en dés

2 c. à s. de farine

1 verre de lait de soja non sucré

sel-poivre

Laver les orties et les essuyer. Dans une poêle, fondre la margarine et y faire rissoler l'oignon, ajouter l'ortie et cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Couper les orties finement au moyen d'une paire de ciseaux. Ajouter la farine et laisser cuire quelques instants encore, puis couper le feu.

Mélanger la pommes de terre râpée au lait, assaisonner de sel et de poivre. Abaisser la pâte dans un moule à tarte huilé.

Mélanger soigneusement les pommes de terre à la tomate coupée en dés ainsi qu'au mélange oignon orties et verser le tout sur l'abaisse. Lisser.

Préchauffer le four à 250° et y faire cuire la tourte une demi-heure, en surveillant la cuisson. Déguster tiède ou froid.