

TARTINADE DE CONSOUDE AU TOFU



Ingrédients pour 15 toasts

Ingrédient	Quantité
Grandes et jeunes feuilles de consoude	12 pcs
Tofu fumé	100 gr
Baguette à l'épeautre	1 pc
ail	1 gousse
Huile d'olive	1 c. à s.
Tomates séchées	2 pcs
sel	1 pincée
Jus de citron	2 c. à s.

Préparation

1. Coupez des tranches de baguette de 5 mm, les badigeonner d'huile d'olive des deux côtés et disposez-les sur une plaque à four. Cuire à 180°C +/- 8 minutes (jusqu'à légère coloration) en les retournant à mi-cuisson.

2. Dans une poêle, faites revenir dans l'huile le tofu coupé en dés, les consoude ciselée et l'ail dégermé et haché pendant 5 min à feu doux.

3. Ajoutez les tomates séchées hachées grossièrement, le jus de citron et mixez le tout en une pâte homogène que vous pouvez tartiner sur le pain. N'oubliez pas de rectifier l'assaisonnement :)
