

# Croustade de coquillettes et poireaux au fumé

## Ingrédients pour 6 personnes

400 g coquillettes semi-complètes  
4 poireaux  
margarine  
1 brique de crème de soja liquide  
150 g tofu fumé  
sel et poivre  
muscade  
4 c. à soupe chapelure

# Mettez les coquillettes à cuire dans une grande quantité d'eau.

# Coupez les poireaux en rondelles et faites-les revenir dans un peu de margarine; quand ils sont fondants, salez, poivrez et hors du feu versez la crème de soja. Ajoutez de la muscade et le tofu coupé en petites lamelles.

# Egouttez les coquillettes, mélangez avec les poireaux à la crème. Versez cette préparation dans un plat à gratin préalablement huilé. Parsemez de noisettes de margarine et saupoudrez de chapelure.

# Placez sous le grill quelques minutes. Sous une couverture croustillante, le mélange de coquillettes et poireaux sera onctueux.

Classification: végétarien (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Assiettes végétariennes et plats uniques - Valérie Cupillard

Date: 16.02.2008

Enregistré par: démo