PIZZA AUX POIREAUX ET TOFU FUMÉ

PIZZA AUX POIREAUX ET TOFU FUMÉ, préparation assez rapide pour une revisite de la pissaladière mode végan. La pâte à pizza sans gluten toute prête permet de gagner beaucoup de temps, pour cette recette savoureuse et légère.

2 poireaux
100 gr tofu fumé
1 pâte à pizza
2 càs huile d'olive
1 càc coriandre
Sel - poivre

15 minutes
15 minutes
2 personnes

1. Laver, parer et émincer les poireaux

2. Faire suer les poireaux avec un peu d'huile d'olive environ 5 minutes à feu moyen

3. Pendant ce temps, couper en dés le bloc de tofu fumé

4. Miser assez finement le tofu

5. Verser et mélanger le tofu aux poireaux

6. Ajouter sel, poivre, coriandre et laisser finir de cuire 5 minutes à feu doux

7. Du temps, dérouler la pâte à pizza sans gluten toute prête dans un plat ou sur la plaque du four, sur son papier cuisson

8. Piquer à la fourchette et laisser cuire à blanc à 200°C pendant 5 minutes (le mode de cuisson de cette pâte peut être variable - lire l'étiquette)

9. Après avoir sorti la pâte du four, étaler la préparation chaude de poireaux au tofu fumé

10. Enfourner environ 10 minutes à 200°C et sortir du four dès que la couleur a un peu doré

11. Découper pour déguster chaud ou froid