



Tartiflette végétarienne

Ingrédients

- g Pommes de terre, bouillies, cuites dans la peau, chair, sans sel
- g de tofu
- g Fromage, muenster
- g Oignons
- g gousses d'ail
- bâton de bouillon Légumes MAGGI
- g d'huile de tournesol

Préparation

1. Faites cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes environ. Laissez-les tiédir. Epluchez et coupez-les en rondelles.
2. Coupez le tofu en allumettes. Epluchez et émincez les oignons et l'ail. Faites-les revenir dans une poêle avec une cuillerée à soupe d'huile pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez le tofu fumé, le bouillon émietté et poursuivez la cuisson 3 minutes.
3. Préchauffez votre four à 200°C. Répartissez les pommes de terre, le mélange oignon-tofu en alternant les couches. Coupez le reblochon en lamelles et répartissez-les sur le dessus du plat.
4. Faites cuire 20 minutes dans votre four.

65

6 personnes

Kohlenhydrate	36.37 g
Energie	466.41 kcal
Fette	25.77 g
Protein	23.89 g