

Petit gratin de colrave au tofu fumé - 2 personnes - www.cleacuisine.fr

Ingrédients :

1 colrave
100 g de tofu fumé
100 g de tome de chèvre
10 cl de crème liquide au soja
2 cs de levure maltée

Préparation :

Eplucher le colrave et le détailler en rondelles fines. Cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Trancher le tofu fumé et le fromage en fines lamelles.

Dans un petit plat à gratin, répartir la moitié du colrave. Recouvrir avec le tofu fumé et la moitié du fromage. Ajouter un peu de crème. Couvrir avec le restant de colrave et de fromage. Terminer avec la crème et la levure maltée. Enfourner à 180° C pendant 20 minutes.