



VEGGIE



APRÈS
L'EFFORT

Pizza Marianne

Pour 6 à 8 portions | 10 min de préparation | 15 min de cuisson environ

Cette recette m'a été inspirée par une amie et grande athlète, Marianne Hogan, dont le palmarès et le sourire pourraient en faire rougir plus d'un. Elle m'a fait découvrir ce petit plaisir lors de retrouvailles entre amis au Canada, c'est depuis un de mes indispensables à l'apéro !

Suivez les aventures de ce petit bout de femme solaire sur Instagram : @mariannehogan_ 3^e place à la Western State 100, 2^e à l'UTMB® et le meilleur est à venir.

1 bloc de tofu ferme (500 g)

250 ml de sauce tomate à pizza ou sauce tomate express (voir astuce)

120 g de fromage râpé (de votre choix)

Paprika

Huile d'olive

Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez le bloc de tofu dans la longueur en 6 à 8 tranches, selon son épaisseur.

2. Faites dorer les tranches de tofu de 2 à 3 min de chaque côté dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

3. Déposez les tranches de tofu sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé. Garnissez de sauce tomate et de fromage râpé.

4. Enfourez pendant 8 à 10 min (vous pouvez faire gratiner 2 min de plus en fin de cuisson).

5. Laissez tiédir avant de servir.

Astuce !

Pour préparer ma sauce tomate express, je fais revenir dans de l'huile d'olive pendant 5 à 10 min sur feu moyen 250 g de tomates cerise avec 2 gousses d'ail hachées et du basilic frais. J'assaisonne et je mixe le tout !

