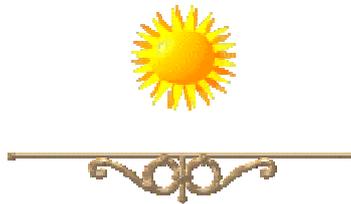


Fiche recette 107

Gratin de Chou rouge aux Châtaignes.

(Plat végétarien). Préparation : 30 minutes - Cuisson : 1.30 h.



Ingrédients pour 4 personnes.

1 chou rouge, 300g de châtaignes cuites, en conserve sous vide, 300 g de pommes de terre, 30 cl de bouillon de légumes, 6 pruneaux, 250g de tofu fumé, 2 pommes, 2 oignons, 50 g de beurre, 5 cl de vinaigre, du sel et du poivre. On peut ajouter un verre de vin blanc.

Préparation & Cuisson.

Ôter les feuilles extérieures du chou, le couper en quatre. Enlever la partie dure du cœur et émincer les quartiers. Faire blanchir les morceaux de chou dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée. Pendant ce temps, émincer finement les oignons, éplucher les pommes et les couper en petits dés. Mettre 15 g de beurre dans une poêle et y faire cuire les oignons et les pommes pendant 5 minutes à couvert. Égoutter le chou. Hacher les châtaignes, couper le tofu et les pruneaux en morceaux. Ajouter le chou, les châtaignes, les pruneaux et le tofu dans la poêle. Couvrir et laisser cuire 15 minutes à feu doux. Saler et poivrer. Préchauffer le four à 180 °. Laver les pommes de terre et les couper en fines lamelles. Beurrer un grand plat à gratin et y verser le contenu de la poêle. Arroser généreusement de bouillon et recouvrir d'une couche de lamelles de pommes de terre. Arroser de nouveau et cuire pendant une heure. Porter directement le plat à table.