

# CHOU ROUGE ET CRÊPES DE POMME DE TERRE

*1 petit chou rouge coupé en lanières  
200g de haricots blancs cuits  
1 bouquet de persil  
4 grosses pommes de terre râpées  
½ tasse de lait de soja non sucré  
sel - poivre  
3 c. à s. d'huile d'arachide*

*Chauffer 1 c. à s. d'huile dans une cocotte en fonte et y faire cuire le chou rouge, à feu doux, pendant 1 heure environ, ou moins, si l'on aime le manger croquant. Mélanger les pommes de terre râpées au lait de soja, saler et poivrer selon le goût, puis verser la préparation dans deux poêles huilées. Faire cuire les crêpes sur feu moyen 15 minutes de chaque côté. Servir une crêpe par assiette, surmontée du chou rouge puis des haricots blancs, et garnir de pluches de persil.*