

TOFU AUX PRUNEAUX ET AU VIN BLANC

*300g de tofu coupé en gros dés
500ml de bouillon de légumes
300ml de vin blanc sec
1 oignon haché
125g de pruneaux dénoyautés
sel - poivre
1 c. à s. d'huile d'arachide*

La veille au soir, préparer la sauce : passer le bouillon de légumes à travers un fin tamis, le mélanger au vin blanc, porter à ébullition et faire réduire de moitié. Saler et poivrer au goût, laisser refroidir et y faire mariner le tofu pendant une nuit, au réfrigérateur. Le lendemain, faire rissoler l'oignon dans l'huile, puis ajouter le dés de tofu égouttés et les faire dorer de tous les côtés. Pendant ce temps, réhydrater les pruneaux dans la sauce au vin. Quand le tofu est bien brun, verser la sauce et les pruneaux et laisser mijoter une bonne demi-heure.