

CHOU ROUGE AUX MARRONS ET AU TOFUMÉ

*1 chou rouge
500 g de châtaignes
6 pruneaux
50 g de tofumé
30 g de graisse de palme
gros sel*

Couper le chou rouge en gros morceaux, les lier avec de la ficelle et les blanchir 12 minutes à l'eau bouillante salée.

Dans un peu de graisse de palme, dorer le tofumé coupé en fines tranches et réserver.

Fondre le reste de la graisse de palme dans un wok, y placer les morceaux de chou (débarrassés de leur ficelle et recoupés en deux morceaux), les châtaignes, les pruneaux et le tofumé. Saupoudrer de gros sel et laisser cuire à feu très doux pendant 1h30 au moins, en remuant de temps en temps.