# Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé

Les currys, qu’ils soient indiens ou thaïlandais, sont toujours des plats très goûteux. Voici une petite merveille végétale, la Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé qui va vous régaler!

Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé

## Ingrédients pour la Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé (4 personnes)

- 350 g de tofu fumé (dans les épiceries asiatiques)
- 2 oignons

- un chou chinois
- 50 g de pâte de curry rouge
- 200 ml de crème de coco
- noix de cajou salées
- copeaux de noix de coco frais ou séchés
- 4 petits oignons jeunes ou cébettes

# Préparation

- Ciselez les feuilles du chou chinois. Réservez.

Ciselez les feuilles du chou chinois

- Épluchez, ciselez finement les oignons.

Épluchez et détaillez les oignons en fine brunoise

- Faites revenir les oignons dans une poêle avec un peu de

beurre et la pâte de curry rouge.

Faites revenir les oignons dans un poêle avec un peu de beurre t les 3/4 de la pâte de curry rouge

- Ajoutez les feuilles de chou. Laissez cuire environ 10 mn et ajoutez la crème de coco. rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Ajoutez les feuilles de chou

- Coupez le bloc de tofu en cubes.

Coupez le bloc de tofu en cubes

- Faites revenir les cubes de tofu avec un peu d’huile dans une poêle bien chaude. Dorez-les sur toutes leurs faces. Salez et poivrez en fin de cuisson.

Faites revenir les cubes de tofu avec un peu d’huile

# Dressage

- Ciselez les petits oignons.

Ciselez les cébettes

- Faites réchauffer la garniture de chou.
- Disposez une belle cuillerée de chou au fond d'un bol. Posez les cubes de tofu fumé par dessus et saupoudrez avec les copeaux de noix de coco, les noix de cajou et terminez avec les cébettes. Et on se régale… Savoureux, épicé, moelleux et croquant.

Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé