

PAR FABIEN BOURDON

# FONDUE CHINOISE - LA VÉGÉ

## Ingredients (Pour 8 personnes)

### Garniture

150 g de chou chinois  
250 g de courgette  
250 g de carotte  
250 g de poireau  
150 g de pousses de mungo  
150 g de champignons de Paris  
4 oeufs durs  
1 kg de tofu  
Huile  
Bouillon  
10 g de graines de sésame  
3 bâtons de citronnelle  
40 g de gingembre  
25 cl de sauce soja  
2 l de bouillons de légumes  
10 cl de jus de citron  
40 g de champignons oreilles de Judas  
Huile  
Décoration  
1 botte d'oignon cébette  
50 g de piment rouge  
1 botte de coriandre

## Preparation:

Faire tremper les oreilles de Judas dans un bol avec 25 cl d'eau.

Tailler les carottes en bâtonnets, émincer le chou chinois grossièrement. Émincer le poireau et tailler les courgettes en sifflets.

Débieter le tofu en cubes de 1 cm et les champignons de Paris en quartiers.

Émincer les oignons cébettes et le piment rouge après en avoir retiré les pépins. Équeuter la coriandre.

Dans une casserole avec un peu d'huile, faire revenir en premier les carottes, le poireau puis le chou chinois, les courgettes et les champignons de Paris. Une fois cuit ajouter les pousses de mungo.

Pour confectionner le bouillon, faire revenir, dans un peu d'huile, les graines de sésame, la citronnelle et le gingembre préalablement émincés. Déglacer avec la sauce soja. Mouiller avec le bouillon de légumes et l'eau de trempage des oreilles de Judas, laisser infuser pendant 30 minutes.

Dans 8 assiettes creuses, disposer joliment la garniture (poireau, chou chinois, carotte, courgette, champignons de Paris et pousses de mungo). Ajouter les cubes de tofu et un demi oeuf dur.

Verser le bouillon très chaud sur la garniture et parsemer avec les éléments de décoration.

