

# TOURTE AU CHOU BLANC

*400g de pâte à pain ou de pâte brisée  
1 petit chou blanc émincé  
4 pommes de terre coupées en dés  
1 oignon haché  
1 c. à s. d'huile  
1 petit verre d'eau  
1dl de crème de soja  
une dizaine de pruneaux  
sel - poivre*

*Dans une cocotte, chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon et le chou quelques minutes. Ajouter les dés de pommes de terre et l'eau, additionnée de sel et de poivre. Laisser cuire à feu doux une bonne heure. Couper la pâte en deux parties égales. Abaisser la première et en garnir un moule à tarte huilé. Verser sur le chou la crème de soja, ajouter les pruneaux, rectifier si besoin l'assaisonnement, puis déposer cette garniture sur la pâte. Abaisser le reste de la pâte et en recouvrir la tourte. Souder les bords, et cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 200°.*