**Tofu Bourguignon**

* huile d’olive
* 6 bloc de tofu ferme de 454 g, coupé en gros cubes
* 1kg oignon jaunes en dés
* 800g de carottes pelées et tranchées
* 1400g champignon paris en quartiers
* 180g de pâte de tomates
* 6 tasses de vin rouge
* 18 tasses de bouil**l**on de légumes
* 6 gousse d’ail hachée finement
* sel et poivre au goût
* 28g thym effeuillée
* 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
* 30 ml (2 c. à soupe) d’ eau
* Dans une poêle antiadhésive, chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d’huile à feu vif. Saisir les cubes de tofu jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés de chaque côté. Déposer sur un papier absorbant et réserver.
* Dans une casserole, ajouter le reste de l’huile et cuire les oignons à feu moyen jusqu’à ce qu’ils soient tendres. Ajouter les carottes et poursuivre la cuisson quelques minutes jusqu’à ce qu’elles soient tendres également.
* Ajouter les champignons, la pâte de tomates, le vin rouge, le bouillon, l’ail et le tofu réservé. Assaisonner et ajouter la tige de thym. Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 minutes, jusqu’à ce que les légumes soient très tendres.
* Dans un petit bol, délayer la fécule de maïs dans l’eau. Ajouter dans la casserole et mélanger. Porter à ébullition et remuer délicatement jusqu’à ce que la préparation épaississe.