

Tofu frit au curry et vermicelles de riz

la Cuisine de Martine te propose de partir en Asie avec un plat complet :
Tofu frit et vermicelles de riz. Voyage dans ta cuisine !

Ingrédients :

- 1 oignons rouge
 - 1 échalote
 - 1 oignon blanc
 - 1 aillet (jeune pousse d'ail)
 - 1/3 de chou chinois
 - 1 gros morceau de gingembre frais
 - 3cm de curcuma frais
 - 200g de tofu ferme : c'est la marque Soy que je préfère.
- Ici j'avais du Tofu Biorg et franchement c'est pas terrible!
- Tamari
 - Huile de coco
 - Vinaigre de riz
 - sel, poivre, piment
 - poudre de curry
 - Huile de sésame
 - eau
 - 1 paquet de vermicelle de riz ou de soja
 - Coriandre fraîche ou persil frais
 - graines de sésame ou de chia pour la déco
- ps : le tofu peut être remplacé par du poulet pour les non végétariens



Recette :

- Préparer tous les ingrédients : couper les oignons en petits dés et ciseler l'aillet et le chou chinois.
- Couper le tofu en dés d'1cm.
- Chauffer l'huile de coco, faire revenir les oignons et l'aillet.
- Dans une autre poêle faire revenir le chou.
- Une fois que les oignons sont translucides et le chou un légèrement grillé, rassembler tous ces ingrédients dans une seule poêle.
- Ajouter le gingembre et le curcuma frais haché menu.
- Ajouter les cubes de tofu, poivre, piment, curry (beaucoup de curry).
- Tout mélanger de façon à ce que tout soit bien imprégné des épices.
- Faire revenir à feu vif.
- Ensuite déglacer avec 2 ou 3 bonnes cuillères à soupe de Tamari.
- Ajouter 2 cuillères à café de vinaigre de riz.
- Ajuster le sel selon votre gout.
- Ajouter 1/4 de verre d'eau pour obtenir un peu de jus.
- Faire bouillir de l'eau, cuire les vermicelles de riz ou de soja.
- Ajouter les à la préparation.
- Tout mélanger.
- Ajouter la coriandre fraîche ou le persil frais haché.
- Présenter dans des bols.
- Verser un filet d'huile de sésame et décorer avec quelques graines de sésame ou de chia.

Bon appétit