

Tofu général tao

(Recette inspirée de Ricardo)

Donne 4 à 6 portions

Ingrédients

¼ (60 ml) d'eau
¼ (60 ml) cassonade
2 à table (30 ml) sauce soya
2 à table (30 ml) vinaigre de riz
2 à table (30 ml) ketchup
1 à thé (5 ml) fécule de maïs

1 paquet 454g tofu ferme, coupé en cubes
2 à table (30 ml) fécule de maïs
¼ (60 ml) huile de canola
1 à thé (5 ml) de gingembre frais haché

Méthode

1) Dans un bol, mélanger l'eau, la cassonade, la sauce soya, le vinaigre de riz, le ketchup et la fécule de maïs. Réserver.

2) Dans un grand bol, enrober le tofu de fécule. Réserver sur une assiette.

3) Dans une grande poêle, chauffer l'huile. Frire la moitié du tofu à la fois, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Retirer le tofu du wok à l'aide d'une écumoire et réserver sur une assiette tapissée de papier absorbant.

4) Dans la poêle, faire revenir le gingembre et ajouter la sauce et porter à ébullition en remuant. Ajouter le tofu et poursuivre la cuisson en remuant pour le réchauffer et bien l'enrober de sauce. Servir immédiatement sur du riz. Accompagner de brocoli.

