

## TOFU GÉNÉRAL TAO



De 2 à 4 portions

1 bloc de 454g de tofu extra ferme  
1/3 de tasse de féculé de maïs  
Graines de sésame, pour garnir  
Oignons verts ciselés, pour garnir  
Huile végétale en quantité suffisante

### **Sauce:**

3/4 de tasse de ketchup  
1/2 tasse d'eau froide  
1/4 de tasse de sauce soya  
1/4 de tasse de cassonade  
Le jus d'une orange  
1 c. à table de vinaigre de riz  
1 c. à table d'huile de sésame  
1 c. à table de sauce Sriracha  
1 c. à table de gingembre haché  
4 gousses d'ail hachées  
2 c. à table de féculé de maïs

-Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce jusqu'à texture homogène.  
Réserver.

-Dans un second bol, défaire le tofu en bouchées avec les doigts. Enrober de féculé de maïs.

-Couvrir le fond d'une grande poêle de quelques millimètres d'huile végétale. Faire chauffer à feu moyen élevé. Une fois l'huile chaude, ajouter le tofu. Attention, ne versez pas le contenu du bol dans l'huile pour ne pas remplir la poêle de miettes de tofu et de résidus de féculé de maïs. Faire frire le tofu de 7 à 10 minutes en brassant aux 2 minutes environ, jusqu'à ce que tous les côtés soient dorés et croustillants. Retirer le tofu de la poêle et déposer dans un bol recouvert d'un linge propre ou de papier essuie-tout. Réserver.

-Retirer l'excès d'huile de la poêle.

-À feu doux moyen, faire chauffer la sauce en remuant à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et collante. Ajouter le tofu, bien enrober et faire chauffer quelques minutes supplémentaires.

-Garnir de graines de sésame et d'oignon vert. Servir accompagné de riz basmati et de légumes vapeur.

Publié par [Le coin recette de Jos](#)