

mercredi 26 octobre 2011

Sauce rosée (tofu) de la famille Lefebvre

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Portion : 6

- 4 gousses d'**ail**
- 400g **tofu** soyeux, sinon ferme
- 1,25 l **tomates en conserve** (5 tasses)
- 10 ml de **basilic** séché (2 c à thé)
- 20 ml **jus de citron** (4 c à thé)

- 4 petits paquets de gnocchis ou autres pâtes farcies
ou
- 750g farfalles, penne

Broyer tout les ingrédients.

Laisser mijoter à découvert pour laisser épaissir, environ 10 minutes, le temps de cuire les pâtes.

Verser les pâtes égouttées dans la sauce. Ajuster l'assaisonnement, sel, poivre, si désiré détendre la sauce avec du lait ou une boisson de soya, au besoin.

Note:

Le jus de citron est essentiel car il apporte l'équivalent en douceur de la crème.

Si on le désire, on ajoute du Parmesan, ou de la levure alimentaire.

Servir avec une généreuse portion de salade!

Publié par Joëlle lemire - Cuisine la Bine!