

TOFU ÉPICÉ AU MIEL ET À L'AIL



- 1 bloc de tofu extra-ferme et séché au moins 20 minutes
- 4 c. à soupe de fécule de maïs, ajoutez-en plus si vous en avez besoin
- 2 c. à thé d'ail émincé
- 2 c. à soupe de sriracha, ou de la sauce piquante (moi 1 de sriracha)
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe d'huile de coco pour la friture

Optionnel

- 1 c. à soupe de graines de sésame pour la garniture
- 1 c. à thé d'huile de sésame pour le dessus
- oignons verts pour la garniture

-Pour préparer le tofu: enveloppez-le dans du papier absorbant et placez-le entre deux articles lourds (comme des assiettes) pour en retirer plus d'humidité. Laissez-le comme ça pendant au moins 20 minutes.

-Pendant que votre tofu se prépare, mélangez l'ail, le miel, la sriracha, la sauce soja et le vinaigre de riz dans un bol et mettez-le de côté.

-Lorsque votre tofu est prêt, coupez-le en env. Cubes de 1 pouce. Ensuite, enrobez chaque côté de fécule de maïs (c'est ce qui lui donne cet aspect et ce goût croustillants et panés). Cela devient un peu compliqué. Embrasse le. Maintenant, dans une grande casserole à fond épais (j'ai utilisé une poêle), ajoutez votre huile et mettez le feu à moyen-vif.

-Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les cubes de tofu. SOYEZ PRUDENT - l'huile est chaude - faites attention aux éclaboussures d'huile. Cela prendra probablement au moins deux minutes par côté jusqu'à ce que le tofu soit prêt. Il commencera à prendre une belle couleur marron clair et croustillante. Lancez-le doucement pour qu'il ne s'effondre pas.

-Lorsque tous les côtés du tofu sont cuits, éteignez le feu mais gardez la casserole sur l'élément (n'ajoutez pas la sauce lorsque la casserole est encore très chaude ou elle brûlera très vite - j'ai commis cette erreur la première fois!) . Laisser reposer la casserole à feu éteint pendant une minute avant d'ajouter la sauce, puis ajouter le mélange de sauce que vous avez mis de côté au tofu.

-Assurez-vous que tous les morceaux sont enrobés de sauce et laissez cuire le tout dans la poêle pendant environ trois minutes de plus. Même si le feu est éteint, votre poêle sera toujours chaude. Enfin, retirez le tofu du feu et servez-le sur du riz à la noix de coco, ou seul!

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