



# Tofu sauté au poivre noir



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 paquets de tofu bio Boni Plan't (250 g)  
100 grammes de fécule de maïs  
1 trait d'huile d'arachide  
75 grammes de beurre  
4 échalotes (émincées)  
1 pièce de gingembre (de 6 cm, pelé et émincé)  
8 gousses d'ail (émincés)  
4 jeunes oignons (émincés)  
2 sachets de riz  
2 cuillères à soupe de baies de poivre noir  
6 cuillères à soupe de sauce soja  
2 cuillères à soupe de ketjap manis (sauce soja sucrée)  
1 cuillère à soupe d'huile de sésame  
1 bouquet de coriandre

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le tofu en dés et passez-les dans la fécule de maïs. Laissez chauffer de l'huile d'arachide dans une poêle antiadhésive. Faites joliment dorer les dés de tofu. Laissez égoutter sur du papier absorbant.
- 2.** Dans une autre poêle, chauffez le beurre dans lequel vous ferez suer les échalotes et le gingembre. Ajoutez l'ail et la partie blanche des jeunes oignons.
- 3.** Entre-temps, faites cuire le riz selon les indications sur l'emballage.
- 4.** Broyez grossièrement les grains de poivre au mortier ou utilisez un moulin à poivre. Assaisonnez le tofu en le saupoudrant de poivre et ajoutez un peu de sel, de la sauce soja et du ketjap manis. Intégrez le tofu à la sauce et ajoutez l'huile de sésame, la partie verte des jeunes oignons et la coriandre.



**5.** Servez avec le riz.