

Tofu fumé à la crème au whisky

Ingrédients (pour 3 ou 4 personnes)

- 200 grammes de tofu fumé (ma préférence va à la marque Taifun)
- 20 centilitres de crème entière liquide
- huile d'olive
- sauce soja
- herbamare (ou sel)
- épices à fajitas (genre épices tex/mex)
- poivre
- une cuillère à soupe de whisky

Préparation

- découper le tofu en cubes ;
- faire revenir le tofu à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il dore joliment ;
- baisser le feu à feu doux et déglacer à la sauce soja (commencer avec 2 cuillères à soupe, puis adapter selon son goût) et laisser le tofu caraméliser ;
- verser la crème dans la poêle ;
- ajouter l'herbamare, les épices et le poivre, selon son goût ;
- une fois l'assaisonnement ajusté, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de whisky, remuer pour que son goût imprègne bien la sauce et servir chaud sur du riz, des pâtes, des légumes...

Variante

- utiliser du poulet à la place du tofu

Révision #1

Créé 2022-12-29 11:56:27 CET par Luc

Mis à jour 2022-12-29 12:02:44 CET par Luc