

CHOP SUEY DE LÉGUMES ET DE TOFU

*1,5 cm de gingembre
1 échalote
½ poivron rouge
100 g de tofu
4 gros champignons de Paris
500 g de mange-tout
2 ciboules
200 g de germes de soja
1 c. à s. d'huile d'arachide
4 c. à s. de sauce de soja
1 c. à c. d'huile pimentée
1 c. à s. de vinaigre
1 c. à s. de sucre
quelques feuilles de citronnelle*

Émincer le tofu en fines lamelles. Émincer les champignons, le poivron, les ciboules. Nettoyer les mange-tout et les germes de soja.

Chauffer l'huile dans un wok, y râper l'échalote et le gingembre et laisser cuire quelques instants en remuant. Ajouter les lamelles de tofu, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Ajouter les mange-tout et cuire pendant 5 minutes. Introduire le reste des légumes et faire sauter quelques instants. Assaisonner de sel, de poivre, d'huile pimentée et de sauce de soja. Sucre et vinaigrer.

Servir sur du riz ou des nouilles, décoré de feuilles de citronnelle.