

TOFU FIN

*500 g de tofu tendre
2 échalotes hachées
20 g de margarine végétale
1 bouteille de vin liquoreux
2 sachets d'agar agar (8 g)
1 c. à s. de miso
30 g de levure maltée en paillettes
sel-poivre
curcuma (pour la couleur)
pain*

Faire fondre la margarine dans une poêle et y faire cuire à feu doux les échalotes pendant 20 minutes.

Chauffer 1/2 de litre de vin, y dissoudre l'agar agar et un peu de curcuma puis porter à ébullition en fouettant.

Mixer finement le tofu, le miso et les échalotes, ajouter la levure et l'assaisonnement puis mélanger la préparation au vin.

Tasser dans un moule à cake huilé et placer au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures.

Couper en tranches et servir frais, sur du pain, avec le reste de la bouteille de vin.