

FILETS DE TOFU AU VIN BLANC

*500 g de tofu
6 oignons nouveaux
1 bouquet d'estragon
1 bouquet de ciboulette
huile d'olive
1 sachet de court bouillon végétal
1,5 litres d'eau
1 dl de crème de soja
7 cl de vin blanc
2 c. à s. de maïzena
sel-poivre
quelques noisettes de margarine végétale*

Porter l'eau à ébullition avec le sachet. Couper le tofu en tranches de 1 cm d'épaisseur. Les plonger dans le court bouillon et laisser mariner quelques heures ou une nuit. Mixer les herbes fraîches avec les oignons nouveaux, du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive. Égoutter le tofu, tartiner chaque tranche d'herbes et les disposer au fur et à mesure dans un plat à four.

Prélever 500 ml de court bouillon, ajouter du sel, du poivre, le vin et la crème de soja puis porter à ébullition. Ajouter le maïzena dilué dans un peu de sauce et fouetter. Laisser épaissir selon la consistance souhaitée.

Servir les filets de tofu avec la sauce, accompagnés de pommes de terre au four.