

TOFU FIN 2

*100 g de tofu nature
100 g de tofumé
100 g de poudre de gluten
sel-poivre
30 g de levure maltée en flocons
1 litre de jus de raisins
bouillon de légumes
sauce de soja
laurier, clous de girofle*

Mixer au robot les tofus avec la poudre de gluten, du sel et du poivre, la levure et un verre de jus de raisins, jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. La rouler dans une mousseline et la lier avec de la ficelle.

Chauffer de l'eau additionnée du bouillon de légumes, de sauce de soja, de feuilles de laurier et de quelques clous de girofle. Y plonger le tofu et faire cuire à la pression une demi-heure ou le double de temps dans une casserole traditionnelle. Égoutter et laisser refroidir.

Placer le tofu au frais dans le reste du jus de raisins. Servir le tofu coupé en fines tranches, sur du pain de mie, en entrée ou en accompagnement d'un buffet.