

GALETTES DE TOFU

*250g de tofu
1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
1 bouquet de persil
sel - poivre
huile d'arachide*

Mixer le tofu, l'ail, l'oignon et le persil, de manière à obtenir un pâte souple. Assaisonner selon le goût. Former de petites galettes rondes, de 1cm d'épaisseur. Faire chauffer l'huile dans une poêle et dorer les galettes 10 minutes de chaque côté.