

TOFU FRIT AUX POUSSSES DE BAMBOU

*500 g de tofu nature
huile de friture
1 grande boîte de pousses de bambou
1/2 tasse de sauce de soja foncée
poivre
2 cm de gingembre haché
1 oignon haché
1 filet de vinaigre
1 c. à c. de sucre
2 c. à s. de graines de sésame foncées
1 c. à s. d'huile de tournesol
3 c. à s. de maïzena
ciboulette*

Égoutter le tofu, puis le couper en fines lamelles. Chauffer l'huile de friture, et y faire dorer les lamelles de tofu par petites quantités, jusqu'à ce qu'elles soient brun clair. Égoutter sur du papier absorbant.

Chauffer l'huile dans le wok et y faire revenir l'oignon avec le gingembre. Ajouter les pousses de bambou (préalablement égouttées), les graines de sésame, le tofu, la sauce de soja et tous les assaisonnements (sucre, vinaigre et poivre). Diluer la maïzena dans une demi tasse d'eau. Ajouter de l'eau dans le wok, pour obtenir la quantité de sauce désirée (plus ou moins 250 ml). En dernier lieu, au moment de servir, ajouter dans le wok la liaison au maïzena pour obtenir une sauce onctueuse.

Servir aussitôt le tofu frit aux pousses de bambous, garni de ciboulette hachée, avec du riz parfumé brûlant.