

CURRY DE TOFU À L'ANANAS

*250 g de tofu coupé en cubes
1 ananas frais coupé en triangles
2 c. à s. de curry
1 oignon haché
1 cm de gingembre frais haché
bouillon de légumes
1 filet de vinaigre
sel-poivre
1 c. à s. d'huile
2 c. à s. de farine de riz*

Chauffer l'huile dans le wok, avec le curry jusqu'à ce que l'arôme s'en exhale. Ajouter l'oignon et le gingembre, puis les cubes de tofu et les faire dorer de tous les côtés. Ajouter ensuite l'ananas, bien mélanger le tout et recouvrir de bouillon. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel, du poivre ainsi qu'un filet de vinaigre.

Au dernier moment, prélever un peu de jus et y délayer 2 c. à s. de farine de riz. Verser cette liaison dans le wok et chauffer quelques instants encore, jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Déguster le curry sur du riz blanc parfumé.