

TOFU À LA SAUCE SATAY

*250 g de tofu nature coupé en lamelles
huile d'arachide
1,5 cm de gingembre râpé
1 oignon haché
1 tasse de bouillon végétal
2 c. à s. de beurre d'arachides
2 c. à s. de sauce de soja
sel-poivre
ciboule hachée
2 c. à s. de maïzena diluée dans un peu d'eau
1 boîte de cœurs de palmiers*

Égoutter les cœurs de palmiers. Sculpter dans chacun d'eux une fleur, en procédant ainsi: placer le cœur debout et par des entailles jusqu'au tiers de la hauteur, détacher des "pétales" qui retombent naturellement tout autour du "tronc". Décorer le cœur de la fleur de ciboule hachée et réserver.

Chauffer l'huile dans le wok et y faire revenir l'oignon et le gingembre. Ajouter le tofu et faire dorer de tous côtés. Verser la sauce de soja en mélangeant vigoureusement, puis ajouter le bouillon, le beurre d'arachide et du sel et du poivre selon le goût. Porter à ébullition en remuant et ajouter en dernier la liaison au maïzena pour obtenir une sauce onctueuse. Servir sur du riz blanc parfumé, saupoudré de ciboule hachée, avec les cœurs de palmiers sculptés.