



Tofu sauté à l'ail et au poivre

Pour 2 personnes :

- 125 g de tofu nature
- 2 gousses d'ail
- 1 petite échalote
- 1 càc d'huile végétale, j'ai mis de l'huile de sésame
- 1 càc de sucre en poudre (*sucre roux pour moi*)
- 1/2 càc de grains de poivre noir (*déjà moulu pour moi*)
- 1/2 càc de grains de poivre blanc (*pas mis, je n'en avais pas*)
- 1,5 càs de sauce d'huître

Chauffer l'huile dans un wok (poêle) à feu moyen et y faire revenir le tofu.

Quand il est doré, ajouter l'ail hachée et l'échalote émincée. Laisser cuire 1 à 2 min en remuant.

Dans un mortier (il faut que je m'en trouve un !), mélanger le sucre et les poivres? Si votre poivre est déjà moulu, il suffit de mélanger le sucre et le poivre. Incorporer cette poudre au tofu et arroser de la sauce d'huître. Remuer le tofu pour bien l'enrober de sauce et servir aussitôt.