

Brochettes au sésame

400 g de tofu
2 gousses d'ail
½ C à C de gingembre moulu
1 C à C de curcuma
2 pincées de piment
10cl de sauce sohyu ou tamari
2 C à C de sucre
1 C à S d'huile de sésame
2 C à S de sésame

Préparer la marinade la veille au soir ou quelques heures à l'avance : mélanger tous les ingrédients liquides, épices et sucre. Découper le tofu en cube de 3 cm environ, les mettre à mariner au frais.

Enfiler les cubes sur des brochettes en bois, les rouler dans les graines de sésame. Huiler légèrement une poêle anti-adhésive, y faire dorer les brochettes sur toutes leur faces pendant une dizaine de minutes.

Accompagner de riz nature ou d'une ratatouille de légumes épicés.

CAFÉ
d'Autrefois