

Croustillants de tempeh*

75 g de tempeh

Marinade : 4 C à S de sauce sohyu** + 1 c à c de sucre roux + 1 petite gousse d'ail haché + une pointe de gingembre frais râpé

Détailler le tempeh en petits bâtonnets, les mettre à mariner dans le mélange sohyu, sucre, ail, gingembre

Mettre de l'huile d'olive dans une petite casserole, chauffer et y faire dorer les bâtons de tempeh jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants, les égoutter sur du papier absorbant et réserver.

CAFÉ
d'Autrefois

* Le **Tempeh** est un produit alimentaire à base de [soja](#) fermenté, originaire d'[Indonésie](#).

** **La sauce shoyu** est obtenue par fermentation et maturation de soja et froment, mélangés à du sel de mer.