

Home

Community

Profile



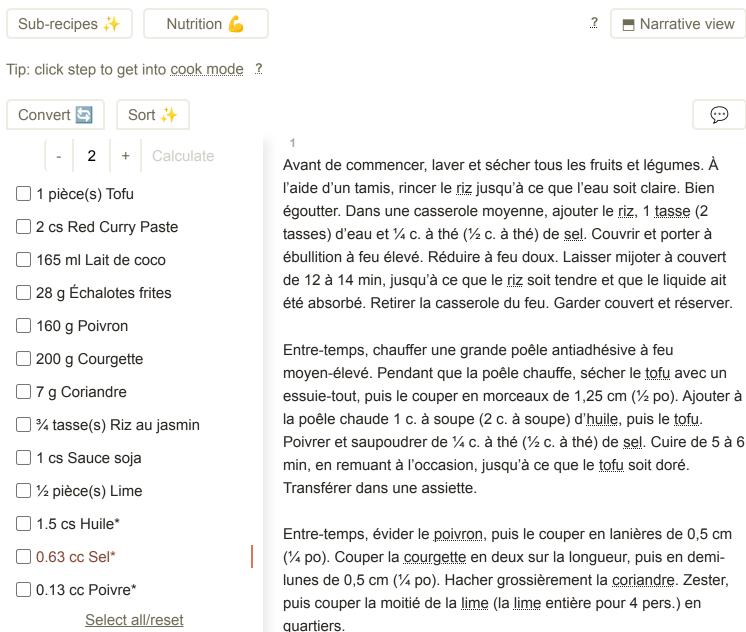


## Cari Rouge D'inspiration Thaï Au Tofu Et À La Noix De Coco Avec Riz Acidulé



https://www.hellofresh.ca/recipes/cari-rouge-dinspiration-t...

Save/Edit



Add to shopping list

Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'<u>huile</u>, puis les poivrons et les courgettes. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes ramollissent légèrement. Saler et poivrer. Ajouter la pâte de cari et la moitié des échalotes <u>frites</u>. Continuer à cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.

Dans la poêle contenant les légumes, ajouter le <u>lait</u> de <u>coco</u>, la <u>sauce</u> soya et ¼ <u>tasse</u> (½ <u>tasse</u>) d'eau. Porter à ébullition. Ajouter le <u>tofu</u>, puis réduire à feu moyen. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Saler et poivrer, au goût.

Dans la casserole contenant le <u>riz</u>, ajouter le zeste de <u>lime</u> et la moitié de la <u>coriandre</u>, puis séparer les grains à la fourchette. Répartir le <u>riz</u> dans les bols. Garnir de cari au <u>tofu</u>. Parsemer du reste de la <u>coriandre</u> et d'échalotes <u>frites</u>. Arroser du jus d'un quartier de <u>lime</u>, si désiré.

Saving... Report mistake

## Cooked

Nobody cooked this recipe yet. Be the first to share the results!



## Similar Cooked

Other proven recipes by fellow homecooks.

11 Weeks Ago

