



# 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

Sub-recipes ✨

Nutrition 💪

?

☐ Narrative view

Tip: click step to get into cook mode ?

Convert ↺

Sort ✨

- 2 + Calculate

- ☐ 1 pièce(s) Tofu
- ☐ 2 cs Red Curry Paste
- ☐ 165 ml Lait de coco
- ☐ 28 g Échalotes frites
- ☐ 160 g Poivron
- ☐ 200 g Courgette
- ☐ 7 g Coriandre
- ☐ ¾ tasse(s) Riz au jasmin
- ☐ 1 cs Sauce soja
- ☐ ½ pièce(s) Lime
- ☐ 1.5 cs Huile\*
- ☐ 0.63 cc Sel\*
- ☐ 0.13 cc Poivre\*

Select all/reset

1

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. À l'aide d'un tamis, rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Bien égoutter. Dans une casserole moyenne, ajouter le riz, 1 tasse (2 tasses) d'eau et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu doux. Laisser mijoter à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le riz soit tendre et que le liquide ait été absorbé. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.

Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Pendant que la poêle chauffe, sécher le tofu avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Ajouter à la poêle chaude 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile, puis le tofu. Poivrer et saupoudrer de ¼ c. à thé (½ c. à thé) de sel. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tofu soit doré. Transférer dans une assiette.

Entre-temps, évider le poivron, puis le couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Couper la courgette en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la coriandre. Zester, puis couper la moitié de la lime (la lime entière pour 4 pers.) en quartiers.

[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'huile, 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 frites. 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 lait de coco, la sauce soya et ¼ tasse (½ tasse) d'eau. Porter à ébullition. Ajouter le tofu, 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 riz, ajouter le zeste de lime et la moitié de la coriandre, puis séparer les grains à la fourchette. Répartir le riz dans les bols. Garnir de cari au tofu. Parsemer du reste de la coriandre et d'échalotes frites. Arroser du jus d'un quartier de lime, si désiré.

Saving...

[Report mistake](#)

## Cooked

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

[Log as cooked](#)

## Similar Cooked

Other proven recipes by fellow homecooks.

11 Weeks Ago



arblum2 • Thai Coconut Curry With Tofu (30 Minute Recipe)