Tofu Cari à la Thaï

Ingrédients :

* 12 **tofus fermes**, coupé en cubes
* **Huile de sésame grillé**
* **Fecule de maïs**
* **Huile de canola**
* **Oignon blanc**, émincé
* 12 **gousses d’ail**, hachées
* 1kg **carotte**, coupé en rondelle
* 600g **brocoli**, en fleurette
* 600g **chou fleur**, en fleurette
* ½ sac **citronnelle**, broyée
* 4 c. à soupe de **poudre de cari**
* 5 boîtes de **lait de coco**
* 4 **limes**, le zeste râpé
* **jus des 4 limes**
* 4 c a s de **sucre**
* 3 c a s de **Sambal Oelek**
* **Sel** et **poivre**

Préparation :

* Egoutter les tofus et les presser pour retirer leur eau. Couper les tofus en cubes, badigeonner d’huile de sésame grillé, sel / poivre et bien enrober les cubes de fécule de maïs. Faire paner le tout dans le four au mode **Poulet / Pané / 10 minutes.**
* Couper les brocolis, carottes et chou fleurs et faire cuire au **mode Vapeur (Légume tériyaki indien).**
* Dans un grand bac, combiner le tofu et les légumes.
* Dans une casserole, faire revenir les oignons blancs, puis ajouter l’ail. Remuer 1 – 2 minutes, puis ajouter la citronnelle broyée et la poudre de cari. Bien remuer et laisser mijoter 5 – 10 minutes. Ensuite, ajouter le lait de coco, le zeste et jus de lime, le sucre et le Sambal Oelek. Baisser le rond et laisser mijoter en faisant attention que le mélange ne colle pas au fond.
* Le mélange est prêt quand la citronnelle est tendre.
* Une fois le mélange prêt, le verser sur le tofu panée et les légumes.

Montage :

Dans un contenant noir ventilé de 450g, mettre 180g de riz pour 240g du mélange tofu cari thaï.

**Décoration** : Oignons Vert coupés fins.