**Seitan Mongole**

20-24 portions

7 fois l’original

**Ingrédients**

* 3 blocs de seitan (400 g/bloc)
* 1 tasse fécule de maïs
* 6 c. à table huile de sésame

**Sauce**

* 6 c a table huile de sésame
* 1 ½ tasse sauce soya
* 1 ½ tasse d’eau
* 9 c a thé gingembre, coupé finement
* 9 gousses d’ail, coupé finement
* 1 ½ tasse sucre

**Instruction :**

1. Couper le tofu en dés et bien l’enrober de fécule de maïs.
2. Mettre au four Mode : Pané, pendant 6 minutes.
3. Mélanger l’ail, le gingembre, le sirop d’érable, la sauce soya, le ketchup, la sauce Sriracha et le bouillon de légume dans un récipient.
4. Verser la sauce dans une casserole, chauffer un peu, puis ajouter le tofu. Remuer souvent jusqu’à ce que la sauce épaississe.
5. Retirer du rond, laisser reposer en remuant de temps en temps.

**Montage :**

Dans un contenant, mettre 180G de riz, 220-240G du mélange Tao, décorer d’oignons verts en rondelles.