



## TOFU GRILLÉ SAUCE CACAHUÈTES

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNE

1 brocoli  
400g de tofu ferme  
1CS de beurre de cacahuètes  
1½ CS de ketchup  
1½ CS de pâte de miso blanc  
1 CS de jus de citron vert  
1 CS de sauce soja salée  
1 cc de sauce Sriracha  
1 cc d'huile de sésame  
1 cc d'huile de colza  
½ CS de graines de sésame grillées

Plongez le brocoli détaillé en bouquets dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée chauffée à feu vif 1 minute. Égouttez et passez sous l'eau froide.

Dans un saladier, mélangez le beurre de cacahuètes avec le ketchup, la pâte miso (vous la trouverez au rayon Pays du monde), le jus de citron, la sauce soja, la sauce Sriracha (c'est la sauce piquante rouge qu'on trouve dans les resto chinois) et l'huile de sésame.

Chauffez un filet d'huile dans une poêle à feu moyen/vif. Badigeonnez le tofu découpé en dés et les brocolis de la sauce et faites griller côté sauce vers le bas 2 à 3 minutes. Badigeonnez l'autre face de sauce, tournez-les et faites griller 2 à 3 minutes.

Retirez du feu, versez le reste de la sauce sur les morceaux et parsemez de graines de sésame. Déguster avec du riz.