

7. Tofu Frit

ORIGINE:STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

600gr de tofu soyeux ferme*

farine

1 càs de saké*

1 càs de sauce soja*

2 càs de mirin*

500ml de dashi*

huile végétale pour la friture

3 càs de flocons de bonite*

60gr de daikon râpé*

1 oignon jeune émincé *

* Ingrédients disponibles au Sushi du
Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★ =

Temps | 15 min

RECETTE

01 Eliminez l'excédent d'eau du tofu : placez-le entre 2 feuilles de papier absorbant, puis entre 2 planches à découper, posez un poids dessus et laissez-le ainsi s'égoutter pendant 30 minutes.

02 Découpez-le ensuite en cubes, puis roulez-les dans la farine. Secouez-les pour éliminer l'excédent.

03 Versez dans une casserole le saké, la sauce soja, le mirin et le dashi, portez à ébullition et laissez bouillir 3 minutes pour que l'alcool s'évapore. Baissez le feu et laissez frémir pendant que vous faites cuire le tofu.

04 Dans une grande casserole profonde, faites chauffer l'huile. Faites frire le tofu en plusieurs fois pour qu'il soit croustillant, doré et cuit à point. Egouttez-les sur du papier absorbant.

05 Répartissez le tofu dans des bols, garnissez-le de daikon râpé, de flocons de bonite et d'oignon jeune. Versez du bouillon dessus et servez aussitôt.