Wok oriental au céleri



Ingrédients

- 400 g de tofu
- 250 g nouilles (sans œufs pour une version végétalien)
- 120 g shiitakes
- 100 g céleri
- 2 poivrons
- 8 oignons verts
- 3 cm de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 250 ml Alpro soya Culinary 'For Professionals'
- 2 c à s d'huile de sésame ou d'arachide
- Sel de noix: 50 g de noisettes, hachée, 30 g de sel, 1 cuillère à soupe de flocons de piment, 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- Pour la marinade: 5 cuillères à soupe de sauce soja, 4 cuillères à soupe de sauce chili douce, 3 cuillères à soupe d'huile de sésame ou d'arachide, 3 cm de gingembre frais, haché finement

Méthode

1. Mélangez d’abord tous les ingrédients de la marinade. Couper le tofu en cubes

et les plonger dans la marinade. Pendant ce temps, faites cuire les nouilles en suivant les instructions sur l'emballage.

2. Mettez un wok à feu vif et faites chauffer une cuillère à soupe d'huile de sésame. Faites sauter le tofu mariné jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter sur un morceau de papier essuie-tout.
3. Chauffez une cuillère à soupe d'huile de sésame dans le wok et faites frire le gingembre et l'ail pendant 2 minutes. Ensuite, ajoutez les légumes. Réduire un peu le feu et remuer régulièrement. Une fois les légumes cuits, ajoutez les nouilles. Augmentez à nouveau le feu pour faire sauter les nouilles.
4. Après quelques minutes, versez le wok Alpro Soya et la marinade et assaisonnez avec le sel de noix. Enfin, remettez le tofu dans le wok. Servir le plat dans des bols et garnir d'un peu de sel de noix.

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be