

Tofu enrobé dans une panure de jalapeño, servi avec des okras et une sauce coco-cacahuète

durée totale **60 min.** 5 min. temps de préparation 55 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les patates douces :

1,5 kg de patates douces,
pelées, coupées en deux
et en quartiers

150 ml Kikkoman Wok Sauce -
Teriyaki

10 g de mélange cinq épices

15 g de sel

50 ml d'huile de colza

Pour la sauce :

50 g de beurre de cacahuète

50 g de pâte tom ka

50 ml de vinaigre de riz

80 ml de lait de coco

200 g d'okra, tranché (environ
0,5 cm d'épaisseur)

100 ml Sauce soja fermentation
naturelle Kikkoman

Pour le tofu :

250 g de farine de pois chiche

400 ml d'eau

30 ml Sauce soja fermentation
naturelle Kikkoman

50 g de jalapeños marinés,
finement hachés

1,5 kg de tofu, coupé en dés
(environ 2 x 2 cm)

1,5 litre d'huile, pour la friture

Pour la garniture :

20 g d'oignons nouveaux,
coupés en rondelles

10 g de graines de sésame
noir

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger les patates douces avec la sauce wok Teriyaki Kikkoman, le mélange cinq épices, le sel et l'huile, puis laisser mariner les patates douces dans le mélange. Disposer le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire rôtir pendant 30 minutes à 180 °C (chaleur tournante).

Étape 2

Ajouter le beurre de cacahuète, la pâte tom ka, le vinaigre de riz et le lait de coco dans une casserole. Porter à ébullition en remuant. Ajouter l'okra et laisser mijoter pendant 3 minutes. Assaisonner selon votre goût avec la sauce soja Kikkoman.

Étape 3

Mélanger la farine de pois chiche avec l'eau, la sauce soja Kikkoman et les jalapeños pour obtenir une pâte lisse. Enrober les morceaux de tofu avec la pâte et les faire frire dans l'huile chaude à 175 °C pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Étape 4

Disposer les patates douces et le tofu sur des assiettes. Napper de sauce et servir garni d'oignons nouveaux et de graines de sésame.