

Général Tao végé

Donne 4 portions

Préparation et cuisson : 30 minutes

1 brique de tofu ferme
1 œuf battu (avec un peu d'eau)
1 oignon rouge
1 poivron vert
1 tasse d'eau
¼ tasse de fécule de maïs
1 tasse de chapelure panko
Sel et poivre

Sauce Général Tao

¾ tasse d'eau
½ tasse de sucre blanc
¼ tasse de sauce soya
¼ tasse de vinaigre de riz
¼ tasse de ketchup
1 c. à soupe de *sambal oelek* à l'ail
1 c. à soupe de gingembre râpé
2 c. à soupe de fécule de maïs

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Bien fouetter et cuire sur le feu jusqu'à épaississement. Réserver.

Tailler le tofu en cube d'un centimètre. Paner le tofu en le passant dans la fécule de maïs, par la suite dans le mélange d'œufs battus et terminer dans la chapelure.

Couper les poivrons et les oignons en lanières. Faire chauffer une poêle très chaude et y poêler les cubes de tofu dans l'huile. Réserver. Dans la même poêle, sauter les légumes à la consistance al dente. Ajouter le tofu et la sauce.

Servir sur des vermicelles de riz.