

TOFU SOYEUX AU GINGEMBRE, MENTHE ET CONCOMBRE

- POUR 6 PERSONNES

20 MIN DE PRÉPARATION

TRÈS FACILE

COÛT €
- MATÉRIEL
- Passoire
- Presse-agrumes

2 cm de gingembre frais • 1 petit concombre • ½ botte de menthe • 1 botte de coriandre • 1 citron vert • 1 cuil. à café de sucre de palme ou de cassonade • 1 cuil. à soupe de sauce nuoc-mâm • 1 cuil. à soupe de sauce soja • 400 g de tofu soyeux (dans les épiceries asiatiques ou bio) • Sel

- 1

Pelez le gingembre et coupez-le en bâtonnets les plus fins possible. Épluchez le concombre, fendez-le en quatre dans le sens de la longueur afin de retirer les graines, puis détaillez-le en bâtonnets de 3 ou 4 cm de longueur. Placez-les dans la passoire et saupoudrez-les de sel. Laissez-les dégorger le temps de préparer le reste de la recette.
- 2

Effeuillez et hachez grossièrement la menthe et la coriandre. Pressez le citron et mélangez le jus avec le sucre, la sauce nuoc-mâm, le gingembre et la sauce soja.
- 3

Taillez le tofu soyeux en tranches épaisses et répartissez-les sur un plat de service. Parsemez de concombre et d’herbes, puis arrosez de sauce.

CONSEILS
Si vous le désirez, ajoutez dans la sauce 1 ou 2 pincées de piment de Cayenne ou d’Espelette en poudre. Le tofu soyeux est celui qui a, d’après moi, la texture la plus agréable. Si vous n’en trouvez pas, remplacez-le par du tofu classique.



SALADE DE PAPAYE VERTE ET TOMATES CERISE

POUR 6 PERSONNES
30 MIN DE PRÉPARATION
FAÇILE
COÛT €

MATÉRIEL
Presse-agrumes
Mortier et pilon
ou petit mixeur

1 petite papaye verte • 2 carottes • 1 poignée de tomates cerise • 100 g de petites crevettes grises • 1 botte de coriandre
POUR LA PÂTE DE PIMENT : 2 gousses d'ail • 1 petit piment rouge • 1 citron vert • 3 cuil. à soupe de cacahuètes grillées nature • 1 cuil. à soupe de sucre de palme ou de cassonade • 3 cuil. à soupe de sauce nuoc-mâm • Sel, poivre

1 Préparez la pâte de piment. Pour cela, épluchez l'ail et retirez le pédoncule du piment. Pressez le citron. À l'aide du mortier et du pilon ou du mixeur, réduisez en purée les cacahuètes avec le sucre, le piment et l'ail, puis ajoutez le jus de citron, la sauce nuoc-mâm, du sel et du poivre. La sauce doit être piquante et puissante en goût.

2 Épluchez la papaye et coupez-la en quatre afin de retirer les graines et les membranes blanches. Râpez ensuite la chair. Pelez et râpez les carottes. Nettoyez les tomates cerise avant de les tailler en quatre. Décortiquez les crevettes grises en retirant la queue, la tête et les pattes. Effeuillez la coriandre.

3 Dans un plat creux, mélangez la papaye avec les carottes, la pâte de piment et la coriandre. Décorez avec les tomates cerise et les crevettes grises. Servez aussitôt.

À SAVOIR

En Thaïlande, on n'utilise pas de petites crevettes grises, mais plutôt des crevettes séchées ou de la pâte de crevettes, ce qui confère à la recette un goût plus fort, pas forcément très agréable. À vous d'essayer et de choisir votre version préférée.

