

Préparation

1

Couper le tofu et les légumes et les mettre dans un saladier.



2

Ajouter les autres ingrédients sauf la farine. Mixer l'ensemble.



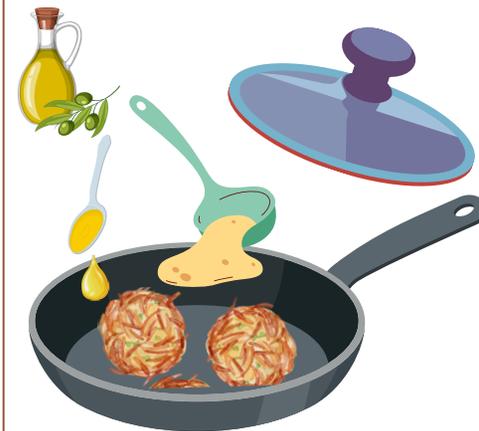
3

Obtenir une mixture avec des morceaux. Ajouter ensuite la farine et mélanger avec une cuillère.



4

Former des galettes avec une cuillère à soupe directement au dessus de la poêle chaude avec un filet d'huile d'olive . Cuire de chaque côté avec un couvercle.



GALETTES DE TOFU À L'ASIATIQUE

3 pers.

15 min



Ingrédients



130 g de tofu



80 g d'oignon



60 g de chou rave



1 gousse d'ail



1 oeuf



60 gr de farine



6 g de gingembre



4 g de sauce soja



4 g de sauce nuoc mam



Sel et poivre



1 filet d'huile d'olive