

TOFU AU SEL ET AU POIVRE



Le tofu mou frit - croustillant à l'extérieur et crémeux à l'intérieur - est traité au sel et au poivre chinois, une combinaison de saveurs qui comprend du poivre blanc floral et une pincée de poudre de cinq épices, ainsi que de l'ail, du gingembre et des piments.

Infos

- **Temps de préparation:** 40 mins
 - **Temps de cuisson:** 20 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- 1 1/4 cuillère à café de sel fin
 - 3/4 de cuillère à café de poivre blanc
 - 400 g de tofu soyeux égoutté
 - 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
 - 1 à 2 piments Fresno (en fonction de votre tolérance à la chaleur), égrenés et coupés en fines tranches
-

Préparation

Etape 1

Dans un grand bol peu profond ou un plat à tarte, mélanger au fouet la féculé de pomme de terre, 1 cuillère à café de sel et 1/2 cuillère à café de poivre.

Étape 2

Éponger très délicatement le tofu à l'aide d'un torchon propre. Couper soigneusement le tofu en deux par l'équateur, comme si vous coupiez un gâteau en deux. En laissant les deux moitiés empilées, couper le tofu en une grille de 4 par 4, de manière à obtenir 32 morceaux (16 morceaux par moitié).

Étape 3

Placez une grille sur une grande plaque à pâtisserie et placez-la près de la cuisinière.

Étape 4

Dans un grand faitout, un wok ou une grande poêle profonde (12 pouces), chauffer l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle atteigne 37 degrés sur un thermomètre à lecture instantanée. Ajuster le feu pour maintenir la température.

Étape 5

Transférer avec précaution environ un quart des tranches de tofu dans le bol et, à l'aide d'une cuillère, les tourner et les remuer délicatement pour les enrober du mélange d'amidon sans les briser. Utiliser une cuillère à trous ou une écumoire pour les transférer dans l'huile. Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés d'un côté, 3 à 4 minutes, puis utilisez des pinces ou de longues baguettes métalliques, si vous en avez, pour retourner délicatement les morceaux de tofu et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de l'autre côté, 3 à 4 minutes. Transférez les morceaux frits sur une grille pour les égoutter. Continuez à travailler par lots jusqu'à ce que tout le tofu soit frit.

Étape 6

Dans un petit bol, mélanger au fouet le quart de cuillère à café de sel restant, le quart de cuillère à café de poivre, le glutamate monosodique, le cas échéant, et la poudre de cinq épices.

Étape 7

Verser toute l'huile du faitout, à l'exception d'une cuillère à soupe environ ; conserver le reste pour une autre utilisation. Remettre le faitout à feu moyen-élevé jusqu'à ce que l'huile scintille.

Étape 8

Ajouter l'ail et le gingembre et faire sauter jusqu'à ce que l'ail commence à brunir et que le gingembre soit parfumé, environ 30 secondes. Ajouter le(s) poivron(s) et faire sauter jusqu'à ce qu'il(s) ramollisse(nt), environ 2 minutes. Ajouter le tofu frit, les oignons verts et le mélange de sel, et mélanger très délicatement (pour éviter de briser le tofu) pour l'enrober. Servir chaud.