

Ragout de Tofu Fumé à la hongroise

Couper le Tofu Fumé en dés de 1 cm. Hacher les oignons, couper les poivrons en dés. Faire dorer le Tofu Fumé dans une poêle avec un peu d'huile et le mettre de côté. Puis faire brunir les oignons. Mélanger le paprika en poudre aux oignons, ajouter le concentré de tomates et le sucre, cuire le tout. Incorporer la farine. Déglacer avec la sauce soja et le vin rouge, faire réduire brièvement. Porter à ébullition le bouillon de légumes dans une casserole, ajouter le contenu de la poêle et le tofu. Faire bouillir le rajout en remuant. Ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter pendant 5 min à feu doux. Presser l'ail.

Ajouter le cumin, l'ail et les poivrons au ragout et laisser cuire encore 5 min. Ajouter le jus de citron et le zeste. Assaisonner avec du sel et du poivre, dresser le ragout dans des assiettes et le garnir avec une cuillère de crème acidulée. Accompagner de pommes de terre à l'eau ou de tagliatelles.

Astuce : complétez le ragout avec des rondelles de Viennoises à la Hongroise Taifun !

pour 6 personnes

800 g	de Tofu Fumé Amandes-Sésame
200 g	d'oignons
1	poivron vert
1	poivron rouge
2-3 cs	d'huile de friture
10 g	de paprika doux en poudre
2 cs	de concentré de tomates
1 cc	de sucre
40 g	de farine
50 ml	de sauce soja
250 ml	de vin rouge
200 ml	de bouillon de légumes
1	feuille de laurier
un peu	de cumin moulu
1	gousse d'ail
1/2	citron non traité (le jus et le zeste)
un peu	de sel
un peu	de poivre
125 g	de crème acidulée vegane (optionnel)

