L'Âne Têtu
Restaurant
Chambres d'hôtes

Tofu ferme sauté à l'échalote, huile d'ail et jus corsé

Ingrédients – pour 2 personnes

- 250 g de tofu ferme
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe d'huile à l'ail
- Sel fin
- Poivre noir du moulin
- Macalak, selon le goût
- 5 à 10 cl de jus corsé

Progression

1,**Préparer le tofu** : égoutter le tofu ferme, puis l'émietter à la main ou à la fourchette afin d'obtenir une texture de tofu brouillé, avec des morceaux irréguliers
.**Assaisonner** : sauce soja poivrer et ajouter le macalak. Mélanger pour répartir uniformément les saveurs.
2. **Ciseler l'échalote** : éplucher et ciseler finement l'échalote.
3. **Faire suer** : chauffer l'huile à l'ail dans une poêle. Ajouter l'échalote ciselée et la faire suer doucement sans coloration excessive.
4. **Cuire le tofu brouillé** : ajouter le tofu émietté et faire revenir à feu moyen-vif pendant 5 à 7 minutes, en remuant régulièrement, jusqu'à obtenir une légère coloration.

5, **Déglacer au jus corsé** : verser le jus corsé dans la poêle chaude. Gratter les sucs de cuisson et laisser réduire jusqu'à ce que le jus soit concentré et enrobe le tofu sans le détremper.
6. **Finition** : rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement, avec une texture moelleuse et légèrement dorée.

Conseil du chef : pour un résultat plus savoureux, laisse le tofu colorer quelques instants sans le remuer avant de le mélanger. Le jus corsé doit apporter de la profondeur et une finition brillante, sans rendre la préparation trop liquide.

Champignons grillés à l'huile d'ail, échalote et poivre

Ingrédients

- 250 à 300 g de champignons
- 1 échalote finement ciselée
- 1 cuillère à soupe d'huile à l'ail
- Sel fin
- Poivre noir du moulin
- 5 cl de jus corsé, facultatif
- Persil frais, facultatif

Préparation

1. **Préparer les champignons.** Nettoyer les champignons avec un linge humide et les couper en deux ou en quartiers selon leur taille.
2. **Chauffer la poêle.** Faire chauffer l'huile à l'ail dans une poêle bien chaude.
3. **Griller les champignons.** Déposer les champignons sans trop remplir la poêle. Les laisser colorer 2 à 3 minutes sans les remuer, puis les retourner et poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
4. **Ajouter l'échalote.** Incorporer l'échalote ciselée et faire revenir 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne fondante.
5. **Assaisonner.** Ajouter le sel, le poivre
6. **Déglacer au jus corsé (facultatif).** Verser le jus corsé dans la poêle chaude, décoller les sucs de cuisson et laisser réduire jusqu'à obtenir un jus concentré qui enrobe légèrement les champignons.
7. **Terminer.** Rectifier l'assaisonnement et ajouter éventuellement du persil frais avant de servir.

Conseil du chef

Pour obtenir des champignons bien grillés et non bouillis, utilise une poêle très chaude, ne surcharge pas la surface et sale plutôt en fin de cuisson. L'huile à l'ail, le poivre et le jus corsé apporteront une saveur profonde et une belle finition brillante.
Suggestion de dressage : servir les champignons en accompagnement du tofu brouillé à l'échalote et au jus corsé .et crumble de persil