



Tofu d'inspiration shawarma

RECETTES - REPAS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 bloc de tofu ferme nature de 454 grammes

Marinade :

- 2 c. table de sauce soya
- 2 c. table d'huile de sésame
- 1 c. table de sirop d'érable
- Le jus d'une lime
- 1/2 c. thé de cumin
- 1/2 c. thé de coriandre
- 1/2 c. thé de poudre d'ail
- 1/2 c. thé de curcuma
- Une pincée de clou de girofle moulu
- Sel et poivre

Préparation

1. À l'aide d'un linge propre, presser le bloc de tofu pour en extraire le plus de liquide possible.
2. Couper de fines tranches au couteau, à l'économique ou à la mandoline. L'important c'est que les tranches soient très minces et d'épaisseur égale.
3. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un grand bol.
4. Déposer les tranches de tofu dans la marinade et mélanger délicatement pour recouvrir chaque morceau de marinade. Laisser mariner au moins 1h00 . Vous pouvez laisser mariner pour le

lendemain sans problème.

5. Préchauffer le four à 425 F.
6. Déposer les tranches de tofu mariné sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
7. Cuire pendant 20 à 25 minutes en retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson. Retirer lorsque les tranches sont grillées.
8. Servir dans **un gyros** ou dans un bol avec du riz.