

Tofu fumé maison



Aujourd'hui je vous propose de réaliser votre tofu fumé maison ! Rien de plus simple que de le réaliser soi-même et succès garanti je vous assure ! ;) Le tofu fumé est parfait par exemple pour remplacer des lardons dans des spaghettis carbonara (simple idée hein ! ;)).

Pour 400g de tofu fumé

Ingrédients:

400g de tofu nature ferme

3c. à soupe de thé fumé (j'ai utilisé du Smokey Lapsang, que j'avais eu en partenariat)

1c. à soupe de sauce soja

Eau bouillante

Préparation:

Coupez le tofu en deux si ce n'est pas déjà fait, vous devez avoir deux pavés de 200g.

Déposez les pavés de tofu dans un récipient hermétique fermable avec la sauce soja et le thé. Recouvrez d'eau bouillante et fermez le récipient.

Laissez ainsi reposer à température ambiante pendant au moins 4H. Le tofu doit s'être coloré en marron foncé. Retirez les pavés de tofu du récipient et égouttez-les.

Le tofu fumé est prêt à être cuisiné.