



Tofu croustillant, épinard, sauce au sésame

24/09/2019 à 12h13

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g riz complet
- 400 g tofu ferme
- 15 ml huile de pépin de raisins
- 45 ml sauce soja
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 oignons verts hachés
- 1 càc gingembre râpé
- 1 càc sauce sriracha à doser selon vos préférences
- 250 g pousses d'épinards
- 2 càs graines de sésame
- 1 càs huile de sésame

Préparation :

- Cuisez le riz selon les indications du paquet ou 30 minutes.
- Pressez le tofu. Pour cela, l'envelopper dans du papier absorbant et déposez une charge dessus. Laissez presser 10 minutes au moins. Coupez en cubes.
- Dans une grande poêle ou un wok, faites chauffer l'huile de pépins de raisin à feu moyen-vif.
- Ajoutez le tofu et 1/4 de la sauce soja.
- Faites sauter en remuant chaque minute environ jusqu'à ce que le tofu soit bien coloré, environ 8 à 10 minutes.
- Ajoutez l'ail, l'oignon vert (en garder un peu pour servir), le gingembre, la sauce sriracha et la sauce soja restante. Bien mélanger, et cuire 1 minute.
- Ajoutez les pousses d'épinards petit à petit et les laisser faner. Ajoutez les graines de sésame et l'huile de sésame. Retirez du feu.
- Servez avec le riz complet, les oignons verts. Arrosez d'un peu de sauce soja supplémentaire et de graines de sésame si désirez.