



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Concombre au tofu .



Ingrédients :

- 1 concombre
- 125 g de tofu ferme
- Ciboulette
- Graines de sésame
- Huile
- Jus de citron
- Sel, poivre, paprika

- Laver le concombre et zester sa peau. Trancher en 2 dans la longueur
- Retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Saler et poivrer
- Égoutter le tofu et l'écraser à la fourchette, mettre dans un bol
- Ajouter dans le bol la ciboulette, l'huile, les graines de sésame, le jus de citron, sel et poivre
- Garnir les morceaux de concombre de tofu aromatisé et saupoudrer de paprika

Conseil : Arroser de vinaigre de framboise pour relever cette entrée

