



Finger food

Tofu frit au sésame



20 min	15 min	5 min	0	204
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tofu

250 g **Tofu**
10 cl **Sauce soja**
1 c. à soupe **Graines de sésame**
1 c. à soupe **Graines de sésame**
3 c. à soupe **Mirin**
1 litre(s) **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation du tofu

- 1 Mélanger les deux sortes de graines de sésame dans un bol et réserver. Mélanger la sauce soja et le mirin dans un autre bol et réserver.
- 2 Eponger le tofu à l'aide de papier absorbant afin d'enlever l'excès d'humidité. Le couper en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer l'huile dans la friteuse et y plonger délicatement les cubes de tofu. Faire dorer pendant environ 5 minutes sur feu moyen.
- 4 Egoutter le tofu à l'aide d'une écumoire et le déposer sur une assiette plate recouverte de papier absorbant.
- 5 Faire tremper le tofu dans le bol de sauce puis les rouler dans le bol de sésame à l'aide d'une fourchette.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser les cubes de tofu sur une assiette de présentation et y planter des cure-dents en bois. Déguster sans attendre.