Melle Pigut

Légumes secs

Tofu maison

15 min	10 min	5 min	0	91
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le tofu maison

2 litre(s) **Lait de soja**

10 g **Chlorure de magnésium (Nigari)**

Étape 1

Préparation du tofu

1. Verser le lait de soja dans une casserole sur feu vif, le porter à ébullition. Surveiller.
2. Mettre le sel de nigari dans un ramequin et le recouvrir d'eau. Laisser reposer.
3. Une fois que le lait bout, retirer du feu et ajouter le sel de nigari dilué. Mélanger.
4. Verser le mélange dans l'étamine posée sur un saladier. Retirer l'eau récupérée dans le saladier et remettre l'étamine dessus.
5. Pour égoutter le caillé, refermer l'étamine sur le caillé et presser avec les mains.
6. Autre possibilité, tourner les bord de l'étamine afin de faire ressortir l'eau. Appuyer dessus à l'aide d'un verre doseur.

Étape 2

Dressage

1. Faire glisser le tofu dans un bol d'eau pour le refroidir et le raffermir, tout en retirant l'étamine.
2. Le tofu peut se conserver dans de l'eau au réfrigérateur

en changeant l'eau tous les jours.