BOULETTES DE TOFU EN SAUCE THAÏ

4 à 6 portions selon les appétits

V1

INGRÉDIENTS POUR LES BOULETTES

- 1 brique de tofu bio de 454 g
- 3 gousses d'ail
- 4 oignons verts
- 5 radis
- 6 à 8 branches de persil frais
- 1 cube de gingembre frais (2,5 cm)
- 2 œufs
- 2 c. à table de sauce tamari
- 1 c. à table d'huile de sésame
- 3/4 tasse de chapelure (tranches de pain au four, 25 min. à 275 °F)
- Poivre au goût
- 1 ¼ tasse d'huile végétale pour friture (avocat ou arachide)

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE

- 1 boite de 400 ml de lait de coco
- 3 bâtons de citronnelle
- 1 lime en jus
- Quelques gouttes de sauce Tabasco ou Sriracha (optionnel)

INSTRUCTIONS

- **Préparation des boulettes**. Mettre au robot culinaire l'ail, les oignons verts, le persil, le gingembre, les radis et le tofu, coupés grossièrement. Ajouter le reste des ingrédients au robot sauf l'huile végétale, et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Façonner des boulettes aplaties de 15 ml (1 c. à table), et cuire 3 minutes de chaque côté dans l'huile, dans un chaudron en fonte de 5 à 6 litres, puis déposer sur du papier absorbant.
- **Préparation de la sauce.** Mettre le lait de coco et la citronnelle hachée en petits tronçons dans un petit chaudron et porter à ébullition à feu moyen. Retirer du feu et laisser infuser la citronnelle 10 minutes. Enlever les morceaux de citronnelle à l'aide d'une passoire, puis ajouter le jus de lime. Pour une saveur piquante, incorporer quelques gouttes de sauce Tabasco ou Sriracha graduellement, en goûtant.

