

Vermicelles frits et tofu



4 personnes



Asiatique



Plat annuel



Économique



20 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

150 gr de vermicelles de riz
250 gr de tofu
50 gr de germes de soja
2 œufs, huile pour friture
2 gousses d'ail

4 c à s de sucre roux
3 c à s de sauce soja
1 citron vert
3 c à s de vinaigre blanc
3 oignons nouveaux

MATERIEL NECESSAIRE

1 wok

1 presse agrume

PREPARATION ET REALISATION

1- Faire chauffer l'huile dans le wok à 160°. Plonger les vermicelles par petite quantité et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, les égoutter.

2- Débarrasser l'huile du wok en en gardant 3 c à s. Battre les œufs en omelette, assaisonner et cuire l'omelette en versant bien sur les bord du wok, retourner et cuire l'autre face. Couper en lamelles.

3- Faire dorer ensuite l'ail haché, les oignons émincés et le tofu coupé en petits cubes. Ajouter le sucre, la sauce soja, 4 c à s de jus de citron et le vinaigre, porter à ébullition. Mélanger avec les vermicelles, les germes de soja et les lamelles d'omelette.

CONSEILS ET ASTUCES

Couper les vermicelles en morceaux avant de les cuire.

Alice Délice

