

Plats

- [Riz frit tofu cacahuètes](#)

Riz frit tofu cacahuètes

Ingrédients

- 200g riz basmati
- 200g tofu
- 3cs purée ou beurre de cacahuète
- 3cs sauce soja
- 2cc coriandre
- huile d'olive

Étape 1

Faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet. Pendant ce temps, coupez le tofu en petits morceaux. Dans un bol, mélangez la purée de cacahuète avec la sauce soja et délayez avec 3 c. à soupe d'eau.

Étape 2

Dans une sauteuse, faites revenir le tofu dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez le riz égoutté et laissez-le griller légèrement avant de verser la sauce cacahuète. Laissez cuire encore 5 min. Parsemez de coriandre ciselée avant de servir.