



Tofu tikka masala

avec carottes et riz à l'ail

35 minutes



Tofu
1 | 2



Riz basmati
¼ tasse | 1 ½ tasse



Carotte
1 | 2



Bébés épinards
28 g | 56 g



Gousses d'ail
1 | 2



Sauce tikka
½ tasse | 1 tasse



Pâte de cari
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Crème
56 ml | 113 ml

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer le riz à l'ail

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **riz** et l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Ajouter **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau** et la **moitié** du **sel d'ail**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer du feu. Garder couvert et réserver.

4



Commencer le tofu

- Sécher le **tofu** avec un essuie-tout.
- Couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Assaisonner du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **tofu**. Cuire de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que le **tofu** soit doré.

2



Préparer

- Entre-temps, éplucher et couper la **carotte** en deux sur la longueur. Couper la **carotte** en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement les **épinards**.

5



Préparer la sauce et terminer le tofu

- Ajouter la **pâte de cari** dans la poêle contenant le **tofu**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **pâte de cari** dégage son arôme.
- Réduire à feu moyen-doux, puis ajouter la **sauce tikka**, la **crème** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**. Poursuivre la cuisson de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **carottes** et les **épinards**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.

3



Cuire les carottes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ tasse** (¾ tasse) d'**eau**, puis les **carottes**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**eau** ait été absorbée et que les **carottes** soient légèrement croquantes.
- **Saler** et **poivrer**, au goût, puis transférer dans une assiette.

6



Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette.
- Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir de **tofu**, de **légumes** et de **sauce**.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient



Ce repas ne vous convient pas?
Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.