

Curry de tofu aux épinards et noix de cajou

Ingrédients

- 200 g de tofu nature
- 1 c à s de pâte de curry (ou tandoori)
- 15 cl de lait de coco
- 1 c à soupe d'huile de coco
- 160 grammes de riz blanc
- 400 grammes de jeunes pousses d'épinards
- 1 poignée de noix de cajou concassées



Les étapes

- Coupez le tofu en cubes, faites les revenir 5 minutes dans une sauteuse dans l'huile de coco bien chaude, réservez les.
- Faites chauffer une grande casserole d'eau salée , à ébullition versez le riz en pluie dans la casserole , laissez cuire 10 minutes, égouttez le bien.
- Ajoutez les épinards lavés et essorés dans la sauteuse , laissez les cuire deux à trois minutes à couvert , le temps qu'ils se flétrissent .
- Ajoutez la pâte de curry , salez légèrement , enrobez bien les épinards , ajoutez le lait de coco , et laissez mijoter 5 minutes.
- Ajoutez les cubes de tofu , laissez les mijoter 5 minutes de plus .
- Concassez les noix de cajou grossièrement .
- Servez le curry d'épinards au tofu avec le riz blanc , et une belle pincée de noix de cajou concassées.

Source : <https://keskonmangemaman.blogspot.com/2016/05/curry-de-tofu-aux-epinards-et-noix-de.html>