

TOFU AU BEURRE

Nombre de portions : 25
 Poids après cuisson : 5480 g
 Poids d'une portion : 219 g

INGRÉDIENTS	MÉTHODE
2500 g de tofu ferme coupé en dés de 1 cm 600 ml / 500 g de yogourt nature 2 % 150 ml d'huile de canola 60 ml / 72 g de garam massala 50 g d'ail haché 50 g de gingembre haché 12.5 ml / 15 g de sel	1. Mariner de 2 heures à 8 heures.
Cubes de tofu marinés	2. Rôtir au four à 220 °C (425 °F) environ 8 minutes. 3. Réserver.
500 g d'oignons ciselés 100 g de beurre clarifié ou de ghee	4. Suer.
2000 ml de tomates broyées 900 ml de crème 15 % 150 g de beurre clarifié ou de ghee 80 ml de miel 25 ml / 10 g de garam massala 15 ml / 20 g de sel 4 ml / 2.5 g de poivre	5. Ajouter et laisser mijoter environ 20 minutes.
Cubes de tofu réservés	6. Ajouter et laisser mijoter environ 10 minutes.
160 ml / 45 g de coriandre ciselée	7. Garnir.



Saviez-vous que...

Le beurre baratté est un beurre traditionnel obtenu par barattage de crème pasteurisée, qu'on retrouve en versions salé, demi-sel ou sans-sel. Le beurre doux est le même beurre sans aucun ajout de sel.

