

# Recettes

## ***Koya dofu* frit à l'*ankake* (sauce sucrée)**



### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 pains de *koya dofu* (tofu lyophilisé)
- 1/4 de carotte
- 4 pois mange-tout
- Huile (de colza, d'olive, de carthame, ou autre) pour la friture
- 200 ml. (ou 7/8 de tasse) d'eau à température ambiante (pour la cuisson)
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre (ou de maïs)
- 2 cuillères à café d'eau (pour dissoudre la fécule)

### Préparation

1. Reconstituer le *koya dofu* en le trempant dans l'eau jusqu'à ce qu'il ramollisse puis l'essorer doucement entre les mains pour enlever l'excès d'eau. L'envelopper dans de l'essuie-tout pour en sécher la surface.
2. Couper le *koya dofu*, en quatre en diagonale ce qui donne quatre triangles. Faire chauffer l'huile à 175° C et faire frire le tofu jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
3. Couper les carottes en fines lamelles et les pois mange-tout en deux, puis faire frire à environ 175° C.
4. Mettre l'eau, la sauce de soja, le sucre et le sel dans une casserole et porter à ébullition. Dissoudre la fécule de pomme de terre dans un peu d'eau.\* La mettre dans la casserole et faire cuire à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que la sauce sucrée s'épaississe.
5. Disposer le *koya dofu* frit sur un plat de service et disposer les carottes et les pois mange-tout dessus. Verser l'*ankake* chaud (la sauce sucrée) sur le *koya dofu*.

\* Pour faire la sauce de pomme de terre *katakuriko*, mélanger 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre (*katakuriko*) avec 2 cuillères à café d'eau froide dans une tasse et bien mélanger. Ajouter au liquide chaud.