

BANH MI AU TOFU ET AU CELERI

Petits sandwichs vietnamiens

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 10 minutes



Ingrédients :

- 4 petits pains au lait
- 1 brique de tofu nature
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce soja salée
- 1 carotte
- Feuilles de céleri branche

Préparation :

- 1) Faire chauffer le miel avec la sauce soja dans une poêle.
- 2) Y ajouter le tofu coupé en tranches et le faire revenir une dizaine de minutes pour bien l'imprégner des parfums.
- 3) Pendant ce temps, ouvrir les pains au lait en deux et les faire toaster.
- 4) Imprégner l'intérieur des petits pains avec la sauce de cuisson puis les garnir de tranches de tofu.
- 5) Peler la carotte en lanières et effeuiller le céleri.
- 6) Garnir les petits pains de ces légumes.
- 7) Il n'y a plus qu'à déguster !

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pour encore plus de saveurs, glisser une tranche d'oignon rouge cru ou de belle tomate bien mure si c'est la saison.

Degusta Box
box de dégustation surprise

Une recette réalisée en partenariats avec :

La Boulangère
simple et savoureux

:Degusta Box

**la
Boulangère**