Mapo tofu au boeuf haché, façon Sichuan

Des cubes de tofu soyeux dans une sauce rouge pimentée et parfumée au poivre du Sichuan, avec du boeuf haché. Épicé, réconfortant et très économique.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 g de tofu soyeux ferme
- 200 g de boeuf haché
- 3 gousse d'ail
- 15 g de gingembre
- 2 c. à soupe de pâte de piment fermentée
- 1 c. à café de poivre du Sichuan moulu
- 250 ml de bouillon de boeuf
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 2 oignons nouveaux
- 1 c. à soupe d'huile

Préparation

1. Mettre l'ail et le gingembre dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 7
2. Ajouter l'huile, le boeuf et la pâte de piment, puis faire revenir.
   6 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter le bouillon, la sauce soja et la fécule délayée dans un peu d'eau froide, puis cuire.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter le tofu en cubes et chauffer très doucement pour ne pas l'écraser.
   5 min / 90°C / vitesse 0,5 / sens inverse
5. Servir sur du riz, parsemé de poivre du Sichuan et d'oignons nouveaux.

Le conseil de Tiha
Utilise la vitesse 0,5 en sens inverse pour que le tofu reste en cubes.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.