

Riz aux crevettes et tofu grillé



4 personnes



10 minutes



Facile

Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de riz long, rincé et égoutté
- 750 ml (3 tasses) d'eau Garniture
- 225 g de tofu ferme épongé, coupé en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur
- 340 g de crevettes moyennes cuites, décortiquées et déveinées
- 40 ml de vinaigre de riz
- 45 ml de mirin
- 30 ml d'aneth frais ciselé
- 20 ml de sauce de poisson (nuoc-mam)
- 15 ml d'huile d'olive
- 10 ml de sambal oelek ou autre sauce aux piments
- 2 concombres, coupés en deux sur la longueur et émincés
- 1 grosse mangue
- Feuilles de menthe fraîche

Préparation

Dans un bol, placer le riz et couvrir d'eau. Laisser tremper 10 minutes. Egoutter. Dans une casserole, porter le riz et 750 ml d'eau à ébullition. Couvrir et cuire à feu doux environ 35 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et que le riz soit tendre. Retirer du feu. Laisser reposer 5 minutes à couvert.

Préchauffer le barbecue ou une poêle striée à puissance élevée. Huilez la grille



Griller les tranches de tofu des deux côtés. Trancher le tofu en bâtonnets et réserver dans un bol. Trancher les crevettes en deux sur l'épaisseur et réserver dans le même bol. Ajouter y le vinaigre, le sel mirin, l'aneth, la sauce de poisson, l'huile et le sambal oelek. Réservez.

Répartir le riz dans 4 bols. Garnir chaque bol avec le tofu, les crevettes, les concombres et la mangue. Parsemer de menthe et napper avec une vinaigrette.