# Tofu magique

(Recette de Loounie)

## Portions: 4

## Ingrédients:

- 1 bloc de tofu (454g) extra ferme
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1/2 tasse de levure alimentaire

## Préparation:

Absorber l'excédent d'eau du tofu à l'aide de papiers essuie-tout.

Défaire le tofu en morceaux avec les doigts et mettre dans un bol.

Ajouter le sirop d'érable, la sauce soya et le jus de citron.

Mélanger avec le tofu.

Ajouter la levure alimentaire et mélanger pour bien enrober les morceaux de tofu.

Faire cuire dans une poêle huilée bien chaude à feu élevé pendant 2 minutes, puis baisser le feu à modéré.

Poursuivre la cuisson pour quelques minutes en retournant les morceaux de tofu régulièrement, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.