



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Mapo tofu porc

Pour 2 personnes

Très facile

45 min

4.33€ La portion (prix indicatif)



Direction le Sichuan ! Littéralement, si on traduit Mapo Tofu, cela signifie le Tofu de Grand-Mère. C'est un plat chinois populaire originaire de Sichuan, province où la nourriture épicée est reine et l'ingrédient emblématique de la région est le poivre du Sichuan.

Les ingrédients

- **175 g** de Riz long grain
- **200 g** de Viande de porc haché
- **200 g** de Tofu nature ferme
- **1 pièce** de Piment rouge frais
- **1 pièce** de Piment rouge séché
- **1 c à c** de Poivre rouge de Sichuan (moulin ou grain/baie)
- **4 gousse** de Ail
- **15 g** de Gingembre frais
- **1 pièce** de Cébette
- **3 c à s** de Huile végétale neutre
- **2 c à s** de Sauce mapo
- **1 c à s** de Sauce Hoisin
- **1 c à s** de Sauce d'huître
- **2 c à s** de Sauce soja salée
- **1 c à c** de Sucre en poudre
- **1.5 c à c** de Maïzena

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

La préparation

Note : la cuisson étant rapide et nécessitant d'être devant les fourneaux tout le long, il faut préparer tous les ingrédients avant. Mais une fois que la cuisson est lancée, ce mapo tofu est

prêt en 10 minutes à peine !

- 1** Préparez l'huile pimentée. Épépinez 1 petit piment rouge frais et coupez-les en fines lamelles. Hachez grossièrement 1 piment sec. Mettez 2 càs d'huile neutre dans un wok avec les piments. Faites chauffer à feu doux 5 minutes pour infuser l'huile. Les piments ne doivent pas brûler, réduisez le feu si besoin. Mettez de côté.
- 2** Coupez 200 g de tofu en cubes de 1,5~2cm.
- 3** Réduisez en poudre 1 càc de poivre de Sichuan. Astuce : utilisez un moulin à poivre.
- 4** Hachez finement 4 gousses d'ail pour avoir l'équivalent de 2 càs. Épluchez et hachez le gingembre pour avoir l'équivalent de 2 càs. Si vous avez un petit mixeur, vous pouvez aussi les mixer avec. Mettez de côté ensemble.
- 5** Coupez 1 oignon cébette en fines rondelles
- 6** Mélangez dans un bol 2 càs de sauce mapo, 1 càs de sauce hoisin, 1 càs de sauce d'huîtres, 2 càs de sauce soja et 1 càc de sucre. Mettez de côté. Délayez de 1½ càc de maïzena dans 4 càs d'eau. Préparez également 150 ml d'eau.

La cuisson

- 7** Une quinzaine de minutes avant de passer à table, faites cuire 175 g de riz.
- 8** Dans le wok ayant servi à faire l'huile pimentée, chauffez 1 càs d'huile neutre à feu moyen. Ajoutez l'ail et le gingembre. Faites frire 30 secondes en remuant.
- 9** Ajoutez le porc haché. Faites-le cuire en remuant pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose.
- 10** Ajoutez 1 càc de poivre de Sichuan moulu. Mélangez environ 15 secondes.
- 11** Versez la sauce et faites-la cuire 30 secondes. Versez 150 ml d'eau et portez à frémissement. Versez le mix maïzena/eau. Mélangez. Quand la sauce commence à épaissir, ajoutez l'huile pimentée (et les piments) et les dés de tofu. Mélangez. Faites cuire à feu doux (pour éviter que la sauce n'épaisse trop vite) 3 à 5 minutes selon la consistance de votre tofu (plus il est ferme, plus il faut le cuire).
- 12** En fin de cuisson, ajoutez l'oignon cébette. Mélangez, c'est prêt !
- 13** Servez sans attendre avec le riz.