

Gado Gado de légumes au tofu fumé et cacahuètes

Pour 4 personnes

Fait par : BO

Le : mai 2020

Source recette : Rutabago



1. LEGUMES

500 gr de pomme de terre nouvelle type grenaille
400 gr de carottes
500 gr de concombres
300 gr de tomates
80 gr de radis
5 cl d'huile d'olive
Pm Sel fin
Pm Gros sel
Pm Poivre en grains
5 gr de gingembre frais

Laver les pommes de terre et cuire en robe des champs. Assaisonner au gros sel, poivre en grains, bouquet garni. Eplucher et émincer après cuisson

Eplucher et laver carottes, concombre
Evider, émincer, dégorger le concombre 15 /20 mn, les égoutter

Emincer en biseau les carottes, glacer à blanc.

Monder, évider la tomate, tailler en gros dés
Emincer les radis.

Après cuisson de tous les légumes, les mélanger délicatement, râper le gingembre frais et mélanger. Réserver.

Assaisonner avec la sauce cacahuètes et les herbes ciselées au moment de dresser

2. TOFU FUME

400 gr tofu fumé
5 cl de sauce soja

5 cl d'huile d'olive

Tailler en dés de 1 cm le tofu fumé.

Sauter à l'huile d'olive et ajouter la sauce soja

Ajouter aux légumes

3. SAUCE CACAHUETES

80 gr de beurre de cacahuètes

1 citron jaune

5 gr de gingembre frais

10 cl de sauce soja

5 cl de vinaigre de citron

Pm Piment type Espelette (facultatif)

Zester le citron jaune et presser le citron en jus.

Râper le gingembre frais

Réaliser la sauce en mélangeant tous les ingrédients.

Gouter et rectifier l'assaisonnement.

4. FINITION-DRESSAGE

50 gr de feuilles de salade ou mesclun

1/10 botte de menthe

50 gr de cacahuètes non salées

Trier, laver, sécher herbes et salades.

Ciseler finement les herbes

Torréfier les cacahuètes et les concasser.

Dresser en bol et chemiser avec les feuilles de salade. Ajouter le mélange légumes et tofu

Terminer avec quelques herbes et cacahuètes

Gado-gado : salade de légumes indonésienne

Allergène : arachide, sauce soja