



Temps Total
20 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
8

Ce cari savoureux plein de morceaux de patate douce et de bouchées de tofu frit est un repas facile et rapide à préparer alors qu'on croirait qu'il a mijoté pendant des heures.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
soupe Campbell's Verve style thaï au poulet et cari vert	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
bouillon de poulet Campbell's 30% moins de sel	2 tasses	500 mL
patate douce pelée en cubes	3 tasses	750 mL
tofu extra ferme coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)	4 lb	
fécule de maïs, divisée	1 tasse	250 mL
sel, divisé	1 c. à thé	5 mL
riz basmati cuit	8 tasses	2 L
feuilles de coriandre	1 1/2 tasse	375 mL
quartiers de lime	8	8

INSTRUCTIONS

1. Verser la soupe et le bouillon dans une grande casserole, puis porter à ébullition. Ajouter la patate douce. Laisser mijoter environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Maintenir chaud jusqu'à 4 heures. Donne 13 tasses (3,25 L).

Éponger 1/2 lb (225 g) de cubes de tofu pour les assécher. Mélanger avec 2 c. à soupe (30 ml) de fécule de maïs pour bien enrober chaque cube. Faire frire à 350 °F (180 °C) pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré. Transférer sur du papier absorbant et assaisonner avec du sel.

Déposer 1 tasse (250 ml) de riz cuit dans un bol peu profond et garnir de 1 1/4 tasse (300 ml) de cari, de tofu frit et de 2 c. à soupe (30 ml) de feuilles de coriandre et de lime.

Tip

Astuce :

Éponger le tofu avec du papier essuie-tout pour un meilleur résultat. Plus le tofu sera bien asséché avant d'être enrobé de fécule de maïs, plus il sera croustillant après la cuisson.