



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**

|  | <b>POIDS</b>       | <b>MESURE</b>        |
|--|--------------------|----------------------|
| 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.