

# Curry au Tofu et Abura âgé



## Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 bloc de tofu « momen »
- 1 tranche de « abura âgé » (tofu frit)
- 1 botte de poireau
- 30g de tablette de curry
- 400ml d'eau
- Huile
- Poivre noir
- Farine de blé

## Assaisonnement :

- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de mirin
- 2 cuillères à café de sucre

## Préparation

- 1) Couper l'Abura âgé et le poireau en morceau.
- 2) Déchirer le tofu et saupoudrer les morceaux avec de la farine.
- 3) Faire poêler l'Abura âgé, les poireaux et les morceaux de tofu avec un peu d'huile, ajouter l'assaisonnement.
- 4) Verser l'eau et mettre la tablette de curry brisée en petit morceaux.
- 5) Laisser cuire pendant 20 minutes à feux doux et poivrer à la fin.