



TOFU GRILLÉ À LA MEXICAINE

Tofu

1 bloc	tofu extra ferme
½ tasse	huile d'olive
50 ml	Firebarns Rhum et Chipotle
¼ tasse	coriandre hachée
1	jus d'une lime

Pico de gallo

1	tomate hachée finement
1	échalote française hachée finement.
½	piment jalapeño sans pépin haché finement
¼ tasse	coriandre hachée
1 filet	huile d'olive
½	jus d'une demi lime
Au goût	Sel et poivre

Purée d'avocat

1	avocat
50 ml	huile d'olive
½	jus d'une demie lime
Au goût	Sel et poivre

Préparation

1. Éponger la pièce de tofu et couper en lanières d'environ 2 cm. Mélanger l'huile d'olive, la Firebarns Rhum et Chipotle, le jus d'une lime et la coriandre. Verser sur le tofu dans un contenant hermétique et réserver au réfrigérateur pendant 4 heures. **2.** Combiner tous les éléments du pico de gallo et conserver au frais jusqu'au moment de servir. **3.** Dans un petit robot mélangeur, combiner tous les ingrédients de la purée d'avocat. Mélanger jusqu'à ce que la texture soit lisse et crémeuse. **4.** Sur le BBQ à haute température, faire griller les pièces de tofu environ 2 minutes de chaque côté en y ajoutant la marinade. **5.** Servir sur la purée d'avocat, garnir avec le pico de gallo et parsemer de coriandre.



Recette exclusive par

