



Les recettes de l'assiette optimale

## Poêlée de riz aux légumes et tofu



### Valeurs nutritives par portion

Energie	430 kcal	
Protéines	20 g	20%
Glucides	47 g	46%
Graisses	16 g	34%

### En % de l'énergie totale

Recette du modèle d'assiette optimale

# Poêlée de riz aux légumes et tofu

Pour 4 portions / temps de préparation: env.  
30 minutes

## Ingrédients

Riz:

200 g Riz basmati, poids sec  
Eau, sel

Légumes et tofu:

480 g Brocolis lavés et coupés en morceaux  
40 g Pignons  
1 Oignon moyen  
1 Gousse d'ail  
2 cs Huile de colza HOLL\*  
450 g Tofu  
1 Gros poivron  
10 ml Sauce soja  
Poivre, curcuma, citronnelle, gingembre, curry selon son goût



\* Huile particulièrement stable à la chaleur, idéale pour les cuissons à feu vif

## Réalisation

Préparer le riz basmati conformément aux instructions figurant sur l'emballage.

Prendre une casserole dotée d'un tamis et la remplir d'eau jusqu'au tamis. Mettre les brocolis dans le tamis, assaisonner et couvrir. Porter à ébullition puis laisser cuire 15 minutes à feu doux.

Dans une poêle sans huile, faire dorer les pignons. Réserver. Laver le poivron et le couper en fines lanières, couper le tofu en dés. Hacher l'oignon et la gousse d'ail et les faire revenir dans l'huile. Ajouter le tofu et laisser cuire quelques instants. Assaisonner selon son goût avec du curcuma, de la citronnelle, du gingembre et du curry. Ajouter les lanières de poivron, les brocolis et le riz. Bien mélanger, en ajoutant éventuellement de la sauce soja, saler et poivrer.

Parsemer le plat de pignons avant de servir.

Astuce: les légumes peuvent également être cuits à l'étuvée sans tamis dans 1 à 2 cm d'eau au fond de la casserole.