* BOULETTES DE TOFU à LA HONGROISE
* 2 cuillers à soupe de beurre
* 1 petit oignon finement haché
* 3 1/2 tasses de champignons finement hachés
* 340 g de tofu haché
* 1 tasse de chapelure
* 1 œuf battu
* 2 c. à soupe de persil haché
* 550 g de petites pommes de terre nouvelles
* sel et poivre
* 1/4 tasse de yaourt léger
* persil plat pour le décor
* **Sauce au paprika et au poivre:**
* 2 c. à soupe d'huile d'olive
* 1 oignon finement haché
* 2 gousses d'ail écrasées
* 1 poivron rouge finement émincé
* 1 poivron vert finement émincé
* 1 c. à soupe de paprika
* 1 litre de bouillon
* 1 pincée de graines de carvi

Préparation : 35 minutes | Cuisson : 45 minutes

1.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Y mettre les oignons et les champignons à cuire à feu moyen. Mélanger. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit confit. Laisser refroidir.

2.

À l'aide d'une fourchette, incorporer le tofu haché au mélange précédent refroidi. Ajouter ensuite la chapelure, l'œuf battu et le persil. Saler et poivrer. Mélanger. Pour que la préparation ne colle pas aux doigts, humidifier les mains et façonner 20 boulettes de la taille d'une grosse noix.

3.

Préparer la sauce. Chauffer l'huile dans une poêle à revêtement antiadhésif. Mettre l'oignon à fondre 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit transparent. Incorporer l'ail et les poivrons. Poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes, en remuant souvent. Ajouter le paprika et mélanger encore 1 minute. Verser le bouillon et porter à ébullition.

4.

Ajouter les graines de carvi au contenu de la poêle, puis, délicatement, les boulettes de tofu et les pommes de terre. Porter de nouveau à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter 35 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

5.

Répartir les boulettes à la hongroise dans des assiettes creuses de service. Répartir la sauce dessus. Agrémenter chaque portion d'un peu de yaourt. Décorer de feuilles de persil et de persil ciselé. Servir très chaud.

• Hors saison, remplacer les pommes de terre nouvelles par des tagliatelles fraîches ou des spaghettis. \*