**[Général Tao Vegan](https://auxcasserolesgourmandes.wordpress.com/2015/01/26/general-tao-vegan/)**

**La sauce**

1/4 tasse de bouillon de légumes

1/4 tasse de cassonade

2 c. à soupe de sauce soya ou tamari

2 c. à soupe de vinaigre de riz

2 c. à soupe de kecap manis

1 c. à thé de fécule de maïs

1 c. à thé de harissa

**Le sauté**

1 paquet de tofu ferme coupé en cubes

2 c. à soupe de fécule de maïs

1/4 tasse d’huile d’olive

4 oignons verts hachés finement

1 c.à thé de gingembre frais haché finement

2 gousses d’ail

sel et poivre

1. Mélanger tous les ingrédients de la sauce et réserver.

2. Éponger le tofu avant de le couper en cubes.

3. Saupoudrer les cubes de tofu de la fécule de maïs. Bien imbiber les cubes de fécule. La fécule permet au tofu d’être vraiment sec.

4. Dans l’huile chaude d’un wok, frire le tofu jusqu’à ce qu’il soit légèrement doré. Cette étape peut être longue, mais elle est essentielle. Saler et poivrer. Ajouter de l’huile au besoin.

5. Retirer le tofu lorsqu’il est prêt. Eponger l’excédent d’huile.

6. Dans le même wok, ajouter les oignons, l’ail et le gingembre.

Ajouter de l’huile au besoin. Cuire pendant 2 minutes.

7. Ajouter la sauce et amener à ébullition. Ajouter le tofu.

Remuer et servir sur du riz avec des légumes cuits à la vapeur. (carottes, poivrons, bok choy…)