**Salade de riz thaï au curry et noix de coco**

Préparation:10 min Cuisson:18 mins

½ tasse de lait de coco en boîte

2 cuillères à soupe d'eau

1 et ½ cuillères à café de pâte de curry vert Thai

1 cuillère à café de tamari + 1 cuillère à café de sirop d'agave

Le jus d'un petit citron vert

1-tasse de riz au jasmin, rincés 2 tasses d'eau

1 cuillère à soupe d'huile de noix de coco

½ cuillère à café de sel fin de mer

1 tasse de fèves edamame

1 poivron jaune, coupé en dés + 1 poivron rouge, coupé en dés

¼ tasse de menthe fraîche hachée + ¼ tasse de basilic frais, haché

2 cuill à s de coriandre fraîchehachée + 2 cuill à s de ciboulette fraîche hachée

½ tasse de noix de cajou

 Quartiers de citron vert pour la garniture

Portez deux tasses d'eau à ébullition, ajouter riz, huile et sel.

Remuer et couvrir. Laisser le riz mijoter à feu doux pendant 18 minutes.

Retirer du feu. Étaler le riz cuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laissez refroidir le riz pendant 30 minutes

Mélanger les ingrédients pour la vinaigrette dans un bocal et bien secouer.

Dans un saladier , mélanger riz, fèves, poivron jaune et rouge,noix de cajou.

Arroser avec la vinaigrette. Bien mélanger.

Incorporer les herbes fraîches. Laisser reposer pendant au moins 30 minutes.

**Tofu thaï au poivre noir**

500g de tofu ferme (frais, jamais de tofu en boite en carton : c'est pas bon !)
4 CS de fécule de maïs (maïzena)
6 CS de sauce soja
2 CS de vinaigre (de riz, blanc, ou de cidre)
2 CS de sucre de canne
3 grosses gousses d'ail
1 grosse rondelle de gingembre
1 gros oignon ou trois échalotes
Quelques cives ou oignons frais (pas mis)
1/2 CC de poivre noir fraîchement moulu
huile neutre
piment au goût

* Essuyer le tofu et le couper en dés d'un centimètre.
* L'arroser avec juste quelques gouttes de sauce soja (pas plus) et mélanger.
* Dans une assiette creuse, mettre la fécule de maïs et y déposer les cubes de tofu. Mélanger jusqu'à ce que le tofu ai l'air tout plâtreux.
* Émincer finement l'oignon, on peut même le couper en dés.
* Couper les gousses d'ail en fines lamelles d'un millimètre.
* Râper le gingembre.
* Dans un petit bol, mélanger la sauce soja, le vinaigre, le sucre, le poivre et un peu de piment. Ajouter un tout petit peu d'eau (trois cuillères à soupe)
* faire frire les dés de tofu à feu vif dans un wok avec un filet d'huile.
* Quand les cubes sont bien dorés, réserver sur du papier absorbant.
* Mettre l'ail dans la poêle, baisser le feu, ajouter l'oignon et le gingembre, laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
* Verser la sauce, mélanger jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu puis remettre les cubes de tofu. Mélanger, laisser quelques instant pour que le tofu se réchauffe et servir avec du riz.