**Tofu et aubergines au curry vert (Thaï)**

Ingrédients (pour 2 personnes) : - 300 g tofu ferme
- 1 petite [aubergine](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_l-aubergine-se-marie_1.aspx)
- 4 feuilles de chou chinois
- 1 [carotte](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-carotte_1.aspx)
- 1 tige de ciboule (ou un oignon)
- 1 à 2 cuillères à café de pâte de [curry](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_curry_r_96.aspx) vert
- 25 cl de crème de coco
- 1 morceau de [gingembre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gingembre-chaud-devant_1.aspx) (taille d’un pouce)
- 1 gousse d’ail
- 1 botte de [coriandre fraîche](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-la-coriandre_1.aspx)
- 1 tige de citronnelle
- sauce de soja normale ou légère
- 2 cuillères à soupe d’huile (arachide ou olive)

Faites mariner le tofu en morceaux dans la marinade confectionnée avec les ingrédients ci-dessus.
Découpez les légumes : l’aubergine en cubes, le chou en grosses lamelles, la ciboule en rondelles fines, la carotte en rondelles fines ; l’ail et le gingembre hachés finement.

Égouttez le tofu (jetez la marinade).
Faites chauffer les 2 cuillères à soupe d’huile dans une sauteuse, ajoutez les légumes, l’ail et le gingembre ; laissez cuire 5 min à feu moyen en remuant une ou deux fois.

Pour la [marinade](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_marinades_1.aspx) :
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de sauce soja légère
- 1 cuillère à soupe d’huile
- jus d’1/2 [citron vert](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_citron-vert-combava_1.aspx)
- 3 morceaux de sucre roux
- 1 gousse d’ail hachée finement Délayez le curry vert dans un verre d’eau et ajoutez aux légumes.

Ajoutez la crème de coco, le tofu mariné la tige de citronnelle que vous aurez légèrement écrasée et remuez.
Laissez mijoter à feu doux pendant 25-30 min.
Avant de servir, rectifiez l’assaisonnement avec, 1 cuillère à café de sauce soja pour saler, le jus quelques gouttes de citron vert, et si le plat n’est pas assez relevé un peu plus de curry vert délayé dans 2 cuillères à soupe de sauce.