

# La recette du **carpaccio** de tofu autour du monde bio

*" Profitez de cette recette à base de tofu assaisonnée au pur jus de citron. "*

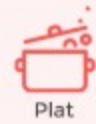
Jardin BiO vous propose un carpaccio de tofu. Issu de la cuisine asiatique, il est l'un des ingrédients star et est très faible en calories.

↓ Voir les ingrédients



 Temps de préparation	15 mn
 Nombre de personnes	4 pers.
 Difficulté	Moyen

## Les + recettes



Plat



Veggie

## Enfilez vos tabliers

### Ingrédients

- 1 tofu nature
- 4 cl de pur jus de citron Jardin BiO
- 1 pot de Chutney
- 1 pot de Salsa dip épicée
- 1 pot de Sauce tomate Provençale Jardin BiO

### Etales de préparation

- 1** Découper de fines tranches de tofu (2 à 3 mm).
- 2** Les déposer délicatement, à plat, dans le fond d'un plat ou d'une boîte plastique.
- 3** Presser les citrons et verser le jus sur les tranches de tofu.
- 4** Refermer le contenant avant de mettre le tofu au réfrigérateur pour 12 heures environ.
- 5** Disposer les tranches sur des assiettes, sans les superposer et déposer une cuillère de chutney, une cuillère de salsa et une cuillère de sauce tomate provençale, en prenant soin qu'elles ne se mélangent pas.
- 6** Servir bien frais.