

# Tofu au romarin et sauce au porto

## Ingredients

- 1 livre de tofu en gros cubes
- 1 tasse de jus de pommes
- 1/4 de tasse de moutarde de Dijon
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1/4 de tasse de cassonade
- 2 c. à table de miel liquide
- 2 c. à table de romarin frais haché
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1 c. à thé de poivre noir du moulin
- 1 c. à thé de graines de moutarde

## Sauce

- 1 c. à table d'échalotes hachées
- 3 c. à table de porto
- 2 c. à table de vinaigre balsamique
- 1/4 de tasse d'huile d'olive
- romarin frais
- sel

## Directions

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le jus de pomme, la moutarde de Dijon, l'huile d'olive, la cassonade, le miel, l'ail, le romarin, le poivre et les graines de moutarde.

Placer le tofu dans un plat en verre peu profond et couvrir avec la marinade, bien enrober.

Couvrir le plat d'une pellicule de plastique.

Mariner au réfrigérateur au minimum 20 minutes ou jusqu'à 2 heures, voire 12-24h.

Entre-temps, faire revenir les échalotes dans l'huile.

Griller le tofu jusqu'à ce qu'il soit bien grillé, voire carbonisé, saler et poivrer.

Déglacer avec le porto et vinaigre.

Tamiser la marinade.

Ajouter et réduire la marinade.