

CHIFFONNADE D'ENDIVES AU TOFU

Salade d'endives finement ciselées en chiffonnade, agrémentée de tofu rissolé pour imiter les croutons et olives noires.

4 endives
1 bloc Tofu
1 bol olives noires dénoyautées
vinaigrette



 10 minutes
 4 portions



1. Laver les endives et les couper finement en lamelles



2. Presser un citron, et arroser les endives, bien mélanger afin d'éviter qu'elles s'oxydent (couleur rosée)



3. Couper le tofu en cubes mignatures, d'abord dans le sens de l'épaisseur, puis dans la longueur/largeur



4. Mettre le tofu à rissoler dans un peu d'huile d'olive et retourner à feu vif, jusqu'à coloration dorée. Le résultat donne des morceaux qui deviennent croustillants comme des petits croutons.



5. Ajouter les croûtons de tofu et des olives noires à la chiffonnade d'endives



6. Assaisonner et servir ou servir puis assaisonner dans l'assiette, avec une vinaigrette préparée d'avance.