



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Croquettes de tofu

Ingredients :

- 1 kg d'oignons hachés
- 30 gr d'ail haché
- 300 gr de céleri haché
- 500gr de carottes râpées
- 12 lbs de tofu râpé
- 16 œufs
- 180 ml de sauce soya
- 30 ml de poivre
- 30 ml d'herbes de Provinces
- 2 tasses de chapelure

Méthodes :

- Préchauffer le four à 375 F. Suer les oignons.
- Mélanger tous les ingrédients (sauf la chapelure) et passer les au robot pour obtenir une purée homogène.
- Faire des boulettes à l'aide d'une cuillère de $\frac{3}{4}$ oz.
- Déposer les boulettes dans la chapelure, écraser légèrement pour donner la forme de croquettes.
- Plaques, parchemin, au four environ 20 minutes.

Astuces :

