

## NOUILLES CHINOISES AU TOFU



### Ingrédients

<b>HUILE DE CANOLA</b>	<b>2 c. à soupe</b>	<b>AIL HACHÉ DANS L'HUILE</b>	<b>1/2 c. à thé</b>
<b>OIGNON JAUNE</b>	<b>1 un</b>	<b>MÉLASSE</b>	<b>3 c. à soupe</b>
<b>CÉLERI</b>	<b>2 branches</b>	<b>VINAIGRE BLANC RÉGULIER</b>	<b>3 c. à soupe</b>
<b>POIVRON VERT</b>	<b>1 un</b>	<b>EAU</b>	<b>1 1/2 tasse</b>
<b>POIVRON ROUGE</b>	<b>1 un</b>	<b>CONCENTRÉ DE POULET</b>	<b>1 c. à soupe</b>
<b>TOFU RÉGULIER</b>	<b>454 g</b>	<b>FÉCULE DE MAÏS DÉLAYÉE DANS L'EAU FROIDE</b>	<b>1 c. à soupe</b>
<b>MARMELADE</b>	<b>3 c. à soupe</b>	<b>MACARONI</b>	<b>1 1/2 tasse</b>
<b>PURÉE DE GINGEMBRE</b>	<b>1/2 c. à thé</b>		

### Méthode

- **Mélanger la marmelade et le tofu en cubes. Réserver.**
- **Cuire les macaronis, égoutter et réserver**
- **Dans l'huile, suer les oignons, le céleri, l'ail et le gingembre**
- **Ajouter les poivrons**
- **Ajouter le bouillon de poulet, la mélasse et le vinaigre**
- **Laissez mijoter 45 minutes**
- **Épaissir avec la fécule de maïs**
- **Ajouter le tofu et les macaronis**

