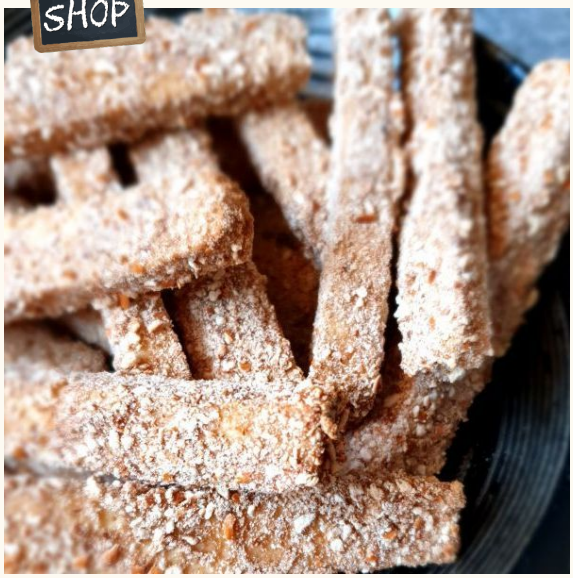

# STICKS DE TOFU À LA CHAPELURE DE BRETZELS

**Temps de préparation :** 20 min.

**Nombre de personnes :** 16 batônnets

**Difficulté :** Facile

**Ingrédients :**

- 400 g de tofu fumé
- 80 g de chapelure de Bretzels Boehli
- 2 œufs
- 1 cc rase de piment doux
- Du sel
- Du poivre

**Préparation :**

- Préchauffer le four à 200°C. Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- Découper le tofu fumé en 16 bâtonnets.
- Dans une assiette creuse, battre les deux œufs en omelette.
- Ajouter le piment doux, puis saler et poivrer généreusement.
- Dans une seconde assiette creuse, verser la chapelure de Bretzels.
- Plonger chaque bâtonnet dans le mélange d'œuf, puis dans la chapelure et les déposer sur la plaque chemisée.
- Placer au four pour 20 minutes. Au bout de 10 min, retourner délicatement les bâtonnets pour une cuisson homogène.

Il ne reste plus qu'à se régaler, bon appétit !

*Le grain de sel de Cyrielle : le goût du tofu étant assez discret, n'hésitez pas à plonger vos bâtonnets dans une sauce crémeuse à l'ail ou une sauce salsa lors de la dégustation.*

Découvrez toutes les recettes de Cyrielle sur son blog.

14 rue des Genêts, 67110 GUNDERSHOFFEN FRANCE

- boutique@boehli.fr - www.boehli-shop.fr