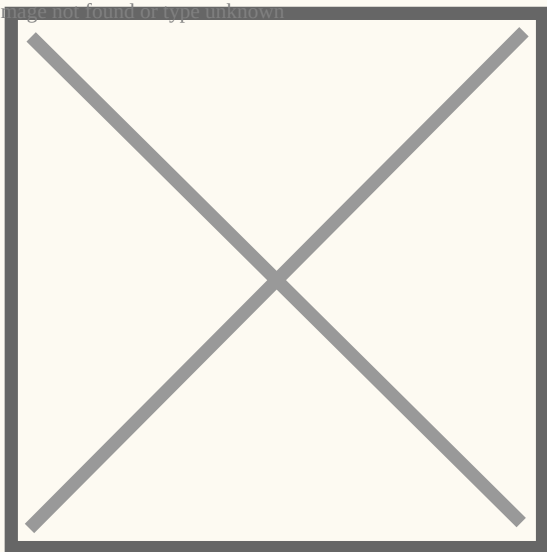


Image not found or type unknown



STICKS DE TOFU À LA CHAPELURE DE BRETZELS



Image not found or type unknown

Temps de préparation : 20 min.



Image not found or type unknown

Nombre de personnes : 16 bâtonnets



Image not found or type unknown

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](#).