

Đậu Hũ Kho

Le "Đậu Hũ Kho" est un plat végétalien vietnamien réconfortant et savoureux à base de tofu braisé. La combinaison du tofu avec de la sauce de poisson végétane, de la poudre de miso rouge et du lait de coco crée une expérience riche, chargée d'umami, qui est à la fois satisfaisante et aromatique. Voici une recette simple qui vous permettra de préparer ce délicieux plat.

Ingrédients :

- 400 g de tofu ferme
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 gros oignon, coupé en tranches
- 2 cuillères à café de poudre de miso rouge
- 4 cuillères à soupe de sauce de poisson végétalienne
- 3/4 de tasse de lait de coco
- 3/4 de tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne (à ajuster selon le goût)
- Poivre noir au goût
- 1 anis étoilé
- Oignons verts et coriandre fraîche pour la garniture
- Facultatif : piment pour le piquant, coupé en tranches

Instructions :

1. **Préparer le tofu:** Pressez le tofu pour éliminer l'excès d'humidité. Coupez le tofu en tranches épaisses ou en cubes, selon votre préférence.

2. **Faire dorer le tofu:** Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile végétale dans une poêle à feu moyen. Ajouter les tranches de tofu et les faire revenir à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Cette étape ajoute de la texture et de la saveur au tofu. Retirer le tofu de la poêle et le mettre de côté.

3. **Faire sauter les aromates:** Dans la même poêle, ajouter la cuillère à soupe d'huile restante. Faire sauter l'oignon jusqu'à ce qu'il soit parfumé et légèrement translucide.

4. **Créer la sauce de braisage:** Dissoudre la poudre de miso rouge dans 3/4 de tasse d'eau. Ajouter ce mélange dans la casserole avec la sauce de poisson végétane, le lait de coco, le sucre et l'anis étoilé. Bien mélanger.

5. **Faire braiser le tofu:** Remettre le tofu dans la poêle. Ajoutez les tranches de piment si vous souhaitez un peu de piquant. Porter le mélange à un léger mijotement, puis réduire le feu à doux. Couvrez et laissez mijoter pendant environ 15 minutes, pour permettre au tofu d'absorber les saveurs. Remuez de temps en temps et délicatement pour éviter que le tofu n'attache et pour assurer une cuisson uniforme.

Đậu Hũ Kho

6. **Ajuster l'assaisonnement** : Après le braisage, goûter la sauce et ajuster l'assaisonnement si nécessaire en ajoutant de la sauce de poisson végétane, du sucre ou du poivre noir.

7. **Décorer et servir** : Jeter l'anis étoilé. Garnir d'oignons verts hachés et de coriandre fraîche. Servir chaud avec du riz à la vapeur pour un repas complet.

Đậu Hũ Kho

"Đậu Hũ Kho" is a comforting and flavorful Vietnamese vegan dish featuring braised tofu. The combination of tofu with vegan fish sauce, red miso powder, and coconut milk creates a rich, umami-laden experience that's both satisfying and aromatic. Here's a straightforward recipe to bring this delicious dish to your table.

Ingredients:

- 400g firm tofu, pressed and cut into thick slices
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 large onion, sliced
- 2 teaspoons red miso powder
- 4 tablespoons vegan fish sauce
- 3/4 cup coconut milk
- 3/4 cup water
- 1 tablespoon cane sugar (adjust to taste)
- Black pepper to taste
- 1 star anise pod
- Green onions and fresh cilantro for garnish
- Optional: chili pepper for heat, sliced

Instructions:

1. **Prepare the Tofu:** Press the tofu to remove excess moisture. Cut the tofu into thick slices or cubes.
2. **Brown the Tofu:** Heat 1 tablespoon of vegetable oil in a pan over medium heat. Add the tofu slices and pan-fry until golden brown on both sides. Remove the tofu from the pan and set aside.
3. **Sauté the Aromatics:** In the same pan, add the remaining tablespoon of oil. Sauté the onion until fragrant and slightly translucent.
4. **Create the Braising Sauce:** Dissolve the red miso powder in 3/4 cup water. Add this mixture to the pan along with the vegan fish sauce, coconut milk, sugar and star anise. Stir well to combine.
5. **Braise the Tofu:** Return the tofu to the pan. Add the sliced chili pepper if you like a bit of heat. Bring the mixture to a gentle simmer, then reduce the heat to low. Cover and let simmer for about 15 minutes, allowing the tofu to absorb the flavors. Stir occasionally and gently to prevent sticking and ensure even cooking.
6. **Adjust Seasoning:** After braising, taste the sauce and adjust the seasoning if necessary with more vegan fish sauce, sugar, or black pepper.
7. **Garnish and Serve:** Discard the star anise. Garnish with chopped green onions and fresh cilantro. Serve hot with steamed rice for a complete meal.