

# TOFU STYLE JAMBON

Temps de marinade : 24h si possible

Temps de cuisson : 2 heures

Portions : 4

## Ingrédients

- 1 bloc de tofu extra ferme
- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1/4 de tasse de sauce tamari ou de sauce soya
- 1 cuillère à thé de fumée liquide\*
- 1 cuillère à table de moutarde à l'ancienne
- Clous de girofle si désiré

## Préparation

1. Déposer le bloc de tofu sur une planche à découper et mettre 2 pics à fondue ou baguette à sushi de chaque côté sur le sens de la longueur du bloc de tofu. Trancher le tofu sur le sens de la LARGEUR jusqu'à la hauteur des pics ou baguettes (on ne veut pas le trancher complètement). Faire des tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur, plus elles seront minces, plus ce sera goûteux.
2. Idéalement, faire mariner le tofu tranché dans tous les ingrédients SAUF les clous de Girofle dans un sac ziploc ou un contenant hermétique au réfrigérateur (plus de goût).
3. Au moment de cuire le tofu, préchauffer le four à 300 degrés.
4. Choisissez un plat allant au four **étant à peine plus gros que le bloc de tofu**. Un bon truc est d'utiliser un moule à pain recouvert de papier d'aluminium qui servira de faux-rebords pour bien faire mariner votre tofu dans la sauce.
5. Déposer le tofu dans le moule. Verser le mélange liquide sur le tofu en espaçant chaque tranche afin que celui-ci se faufile bien partout. On veut que la marinade submerge le tofu. Si jamais ce n'est pas le cas, vous pouvez faire de la marinade supplémentaire.
6. Ajouter un clou de girofle entre chaque tranche de tofu.
7. Couvrir étanchement le moule de papier d'aluminium et enfourner pendant 2 heures (si vous avez fait mariner le tofu pendant 24h avant vous pouvez le faire cuire pendant seulement 30minutes).
8. Après cuisson, laisser légèrement tempérer, retirer les clous de girofle et servir en arrosant de jus de cuisson.

### Bon à savoir :

- \*La fumée liquide se retrouve en épicerie.
- Complétez avec une patate au four (avec pelure) et des légumes au choix pour en faire un repas complet.
- Se congèle.