



# TOFU TOFU

## Chaudrée de maïs

### INGRÉDIENTS

- ✖ 1 c. à soupe d'huile
- ✖ 1 petit oignon haché
- ✖ 1 paquet de tofu fumé en petits cubes
- ✖ 2 branches de céleri coupées en petits cubes
- ✖ 2 gousses d'ail hachées
- ✖ 2 petites pommes de terre coupées en petits cubes (~2 tasses)
- ✖ 1/2 c. à thé paprika
- ✖ 4 tasses (1L) de bouillon de légumes
- ✖ 3 1/2 tasses maïs en grains frais ou congelés
- ✖ 1 feuille de laurier
- ✖ Sel et poivre
- ✖ 1 à 2 tasses (250 à 500 ml) de lait de soya ou d'avoine

**PORTIONS** 6

**PRÉPARATION** 15 MIN.

**CUISSON** 30 MIN.

### MÉTHODE

- 1 Dans une casserole moyenne, faire revenir l'oignon et le tofu fumé dans l'huile. Réserver la moitié des cubes pour le service
- 2 Ajouter le céleri, remuer, ajouter l'ail, bien remuer à nouveau
- 3 Ajouter les cubes de pommes de terre et le paprika et cuire quelques minutes en remuant toujours
- 4 Verser le bouillon de légumes, le maïs, la feuille de laurier et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites
- 5 À l'aide d'un pied-mélangeur, réduire en purée une partie de la soupe
- 6 Verser le lait et bien mélanger
- 7 Réchauffer et servir avec les petits cubes de tofu fumé réservés sur le dessus.

