



Galettes aux légumes et tofu dans une rougaille

PORTIONS : 5

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

Ingrédients

400g de tomates fraîches

1 gros oignon

Pâte de gingembre (ou d'ail)

Feuilles de curry et de thym

Piment

Sel

Huile végétale

Feuilles de coriande
(pour la garniture)



Étapes

1. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une casserole à feu moyen.
2. Couper les oignons en dés et ajouter le thym, la pâte à gingembre et les feuilles de curry. Laissez frire.
3. Saler et laisser cuire pendant 5 minutes.
4. Ajouter les tomates coupées en morceaux et ajoutez une demi-tasse d'eau. Laissez mijoter 20 minutes à feu doux.
5. Ajouter la coriande hâchée pour garnir.
6. Servir chaud avec nos délicieuses galettes ainsi que du riz/pain/naan.

FAITES NOUS PART DE VOTRE APPRÉCIATION SUR NOS RÉ.SEAUX

@SAATVIKCUISINEVEGE