

Cake de crabe au tofu avec salade de choux



24 cakes

- 1 bloc de tofu très ferme 14 à 16 onces émietté
- 2 càT d'huile canola
- 3 grandes tiges de céleri émincées
- 1 gros oignon émincé
- 1 grosse gousse d'ail émincée
- 2 feuilles de nori toastés et émiettés
- 1 càT d'épices pour fruit de mer (dans rayon des fruits de mer)
- 1 demi Tasse de chapelure ou Panko + 2 T pour enrobage
- 1 tiers de Tasse de mayonnaise Vegan

Faire revenir l'oignon et le céleri dans l'huile pendant 5mn, ajouter les épices de fruit de mer, réserver.

Dans un grand bol, mettre le tofu, le mélange céleri-oignon refroidi, le nori, la mayonnaise, la demi tasse de chapelure, l'ail. Bien mélanger.

Du mélange façonner des petites boules (balles de golf) puis aplatir. Enrober dans la chapelure.

Dans un poêle anti-adhésif avec un quelques gouttes d'huile de canola, feu moyen fort, mettre les cakes

Et cuire 5 minutes chaque côté jusqu'à la dorure.

Sur un lit de choux, mettre le cake avec un peu de sauce crabe.

Sauce de crabe

1 quart de tasse de moutarde

1 demi tasse de Véganaïse (disponible dans les magasins de produits naturels)

Jus d'un demi citron

1 càthé de sirop d'érable

2 càthé d'épices fruit de mer

Salade de choux et carotte

2 tasses de choux émincé au couteau mince

1 tasse de carotte émincée mince

1 càTable de Véganaïse

1 càThé de poudre d'oignon

Sel et poivre,