

Curry thaï végétal avec cubes de tofu à la noix de coco et au sésame

- 300 g nouilles Udon (coin épicerie fine au supermarché, alternativement linguine)
- 1 racine de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 grande carotte
- 1 poivron jaune et 1 poivron rouge
- 200 g brocoli
- pâte de curry jaune (épicerie fine)
- 1 citron vert
- 400 ml lait de coco
- bouillon de légumes
- 1 courgette
- 100 g pois gourmands
- 400 g tofu
- 100 g noix de coco rapée
- 50 g graines de sésame blond
- 50 g graines de sésame noir

De la réserve

- farine
- d'huile de colza
- sel, poivre