

Tofu fumé comme des ribs



INGRÉDIENTS

- 1 bloc de 200 gr de Tofu
- du sel à frotter classique
- de la sauce BBQ

INSTRUCTIONS

1. Saupoudrez le bloc de tofu de sel à frotter classique. Laissez mariner au frais pendant 4 heures.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Déposez le tofu sur la grille du BBQ et fermez le couvercle.
3. Laissez fumer pendant 1 heure.
4. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le tofu de sauce BBQ au choix. toutes les 10 minutes pendant une demi heure. Le tofu sera à la fois tendre à l'intérieur, croustillant et caramélisé!
5. Je l'accompagne de red beans, de maïs et de cole slaw, comme pour un train de ribs.

