

## ROULEAUX DE PAIN DE SUCRE

1 pain de sucre d'env. 500 g,  
6 à 8 feuilles détachées, le reste en fines lamelles  
1 oignon, finement haché  
1 gousse d'ail et 4 cm de gingembre, finement hachés  
100 g de bacon, grossièrement haché  
200 g de tofu fumé, râpé  
1 à 2 cs de sauce soja ; 2 dl de bouillon de légumes  
2 cc de piment et paprika  
50 g de gruyère, râpé ; sel, poivre



Faire blanchir les feuilles pendant env. 30 secondes dans l'eau salée bouillante. Les sortir et les poser sur un linge de cuisine propre. Faire griller le bacon dans une poêle. Ajouter le gingembre, l'ail et l'oignon et faire griller brièvement. Ajouter le pain de sucre et le tofu et bien faire griller pendant env. 10 minutes en remuant. Verser la sauce soja, recouvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que le pain de sucre soit tendre. Faire réduire sans couvrir le liquide produit. Assaisonner avec du piment, paprika, le sel et le poivre. Laisser un peu refroidir la farce et répartir env. 2 cs sur les feuilles préparées. Poser 2 feuilles les unes sur les autres, rabattre les bords et faire les rouleaux à partir de l'autre côté. Poser dans le moule à gratin, verser le bouillon et saupoudrer de fromage. Faire gratiner pendant env. 30 minutes au milieu du four préchauffé à 200° C. Sortir du four et servir.