



# Tartinade de tofu

## Ingrédients

- ½ bloc de tofu ferme ou mi-ferme
- 60 ml (1/4 tasse) de yogourt nature
- 1 branche de céleri et son feuillage
- 1 carotte épluchée
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poudre d'ail ou d'oignon
- 15 ml (1 c. à soupe) d'herbes fraîches hachées
- Sel, poivre et assaisonnements au goût



Plus assez de yogourt ? Tu peux compléter avec un peu de crème sure ou de mayonnaise.



Si tu aimes les cornichons, ajoutes-en, coupés en petits morceaux, à la préparation. Le goût vinaigré et croquant des cornichons est fantastique dans cette tartinade.

## Étapes de la préparation

**1**

Râpe ou coupe en petits morceaux la carotte et le céleri.

**2**

Dans un robot culinaire, mets tous les ingrédients. Mélange jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse. Si le mélange est trop sec, ajoute un peu de yogourt.

**3**

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, fais de belles boules de tartinade pour ton pique-nique. Ou encore, tartine du pain pour faire des sandwiches.

