



Les Saveurs du Bois du Roc



Poêlée de Chou Pak Choï

Pour 2 personnes Temps de préparation 10 min Cuisson 35 min

Ingrédients :

- 400g de Chou Pak Choï
- 1 gousse d'ail
- 20g de gingembre
- 50 ml bouillon de légumes
- 1 cuillère de soja claire
- Huile d'olive

1. Séparez les branches du Pak-Choï, lavez-les et essuyez-les,
2. Coupez les côtes en lamelles et ciselez les feuilles,
3. Faites cuire les lamelles 10 minutes à la vapeur,
4. Faites chauffer un peu d'huile dans 1 wok, ajoutez aux lamelles l'ail en tranches et faites-les dorer,
5. Mettez l'oignon et le Gingembre dans le wok, pendant 10 à 15 minutes,
6. Ajoutez 1 cuillère de soja avant de servir.

Bon appétit !