

Recette



Chou chinois braisé à l'asiatique

Délicatement mijoté, rehaussé d'une touche asiatique : redécouvrez le chou chinois.

25 Min.

Temps de préparation



25 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

- 2 cs de beurre
- 1 chou chinois, env. 800 g, coupé en quatre dans le sens de la longueur **De saison**
- 2 gousses d'ail, finement hachées **De saison**
- 1 cs de gingembre, finement râpé
- 1 piment rouge, égrené, finement coupé
- 3 cs de sauce soja
- 1/2 citron bio, jus
- 1 botte de coriandre, grossièrement hachée
- poivre
- 1/2 citron bio, en tranches

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Faire dorer le chou chinois pendant env. 4 min. sur chaque surface de coupe. Faire revenir l'ail, le gingembre et le piment avec pendant env. 2 min. Ajouter la sauce soja et le jus de citron, couvrir et faire braiser pendant env. 5 min. Saupoudrer de coriandre et de poivre, et servir les tranches de citron avec.

Servir avec du riz au jasmin.