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.