Recette

Pak choïs avec des champignons

Croquant et savoureux

20 Min.
Temps de préparation

20 Min.
Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

2 cs **d'huile de colza HOLL**

250 g **de pleurotes, les plus grands coupés en deux, les très grands coupés en quatre**

1 **peperoncino, coupé dans le sens de la longueur, égrené, coupé finement**

2-4 **pak choïs, env. 360 g, coupés dans le sens de la longueur** De saison

2 cs **de sauce soja**

1/2 cc **de fécule**

1 dl **d'eau**

1 cs **de vinaigre balsamique blanc**

poivre

1 cs **graines de sésame, grillées**

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Faire chauffer 1 cs d'huile dans une grande poêle, faire revenir pendant env. 5 minutes les champignons et le peperoncino et les sortir de la poêle. Faire chauffer le reste de l'huile dans la même poêle et faire revenir les pak choïs pendant env. 3 minutes du côté de la coupe. Ajouter les champignons et déglacer avec la sauce soja. Mélanger l'eau et la fécule, ajouter et mélanger jusqu'à ce que la sauce se lie. Assaisonner avec le vinaigre et le poivre. Couvrir et faire cuire à l'étuvée pendant env. 4 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tout juste tendres. Répartir sur les assiettes et saupoudrer de sésame.

Servir avec du riz basmati.