



Chou Shanghai pok choï braisé

Ingrédients

- 8 choux Shanghai pok choï
- 2 noix de beurre
- Sel
- Poivre

Préparation

- Faites bouillir une grande casserole d'eau salée
- En attendant, rincez les légumes et coupez-les en deux, dans le sens de la longueur
- Quand l'eau est à ébullition, mettez-les dans la casserole durant 10mn
- Egouttez les légumes et séchez-les avec un essuie-tout. Prenez une poêle et faites revenir les légumes avec le beurre
- Quand ils sont dorés, servez-les immédiatement accompagnés d'une viande (grillade, etc.)