

Four vapeur, four vapeur combiné
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 7 min

Pak Choi, ail et gingembre Pour 6 personnes



Panier de courses

4 choux pak choi

Pour la sauce

2 gousses d'ail

1 cm de gingembre

½ cuillère à café de fécule de pommes de terre

3 cuillères à soupe de sauce soja salée

5 cuillères à soupe d'eau

1 cuillère à café d'huile de sésame

1 cuillère à café de sucre

Matériel

Plat vapeur perforé

Casserole

Déroulé de la recette

Laver et couper en deux les choux pak choi.

Les placer sur dans un plat de cuisson vapeur perforé et glisser au four vapeur à 100°C pendant 7 minutes.

Préparation de la sauce :

Placer les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.

Laisser cuire jusqu'à épaississement de la sauce.

Au moment de dresser, déposer les pak choi dans un plat de service et napper de la sauce.

Les conseils du Chef

Vous pouvez rajouter du piment frais émincé finement et des graines de sésame noir dans la recette.