

Choux chinois au naturel

Choux chinois au naturel

1 Chou chinois, huile sel poivre.

Les choux chinois, salade d'hiver par excellence s'apprêtent comme n'importe quelle salade.

Au naturel:

1 Chou chinois, huile sel poivre. Lavez le chou, coupez le en fines lamelles et faites revenir à la poêle avec un peu d'huile, salez et couvrez. Laissez mijoter jusqu'à la cuisson qui vous convient. Ajoutez un peu d'eau s'il le faut. Vous pouvez ajouter du tamari ou de la crème acidulée. Possible de faire revenir des lardons avant de mettre les choux à braiser.