

Pack Choi au naturel

Pack Choi au naturel

Les recettes avec du pack choi

Pack Choi au naturel

Lavez le pack choi, coupez-le en fines lamelles et faites revenir à la poêle dans un peu d'huile, salez et couvrez. Laissez en suite mijoter jusqu'à la cuisson qui vous convient. Ajouter un peu d'eau s'il le faut. Vous pouvez finir par ajouter de la crème acidulée.

Le Pack Choi se cuisine comme une côte de bœuf ou un chou chinois