

SALADE DE PAK CHOÏ CHINOISE À LA SAUCE SOJA SUCRÉE ET AUX CACAHUËTES



INGRÉDIENTS

10

- 3 chou chinois pak choï
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 25 g d'ail haché Bresc
- 250 g de cacahuètes
- 3 dl de sauce de soja sucrée (ketjap)
- 625 g de champignons
- 3 oignon rouge
- 3 tige d'oignon de printemps
- 3 petite boîte de pousses de bambou
- moutarde cresson
- 50 g de sauce de soja
- 50 g de whisky

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



WOK Gingembre et Citron 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les champignons en quatre et l'oignon en demi-rondelles. Hacher les cacahuètes, couper le chou pak choï grossièrement et l'oignon de printemps en rondelles. Faire sauter les champignons avec l'oignon, l'ail, le gingembre et le poivre. Ajouter les pousses de bambou et la moitié du chou et mouiller de whisky. Flamber le tout. Ajouter le ketjap et la sauce de soja. Incorporer le chou cru, laisser refroidir et servir avec du cresson et des cacahuètes.