

Le chou pe tsai



PERS.



Difficulté

Ingrédients

Le chou Pe tsai est surprenant, ces feuilles croquantes ont une saveur douce et sucrée!

Cru, en salade, il suffit de la haché finement. Vous pouvez le déguster en accompagnement de plat ou en entrée associé à d'autres légumes (carottes, concombres?).

Cuit, sauté à la poêle, avec oignons ou échalotes, dans un peu de matière grasse et/ou un fond d'eau. Le chou Pe tsai se marient très bien avec les plats sucrés/salés, vous pouvez donc ajouter quelques pommes et une cuillère à soupe de miel à votre poêlée.

Bon appétit!

