



Recette «Chou de Shangai aux vermicelles»

Ingrédients : Pour environ 8 à 10 personnes

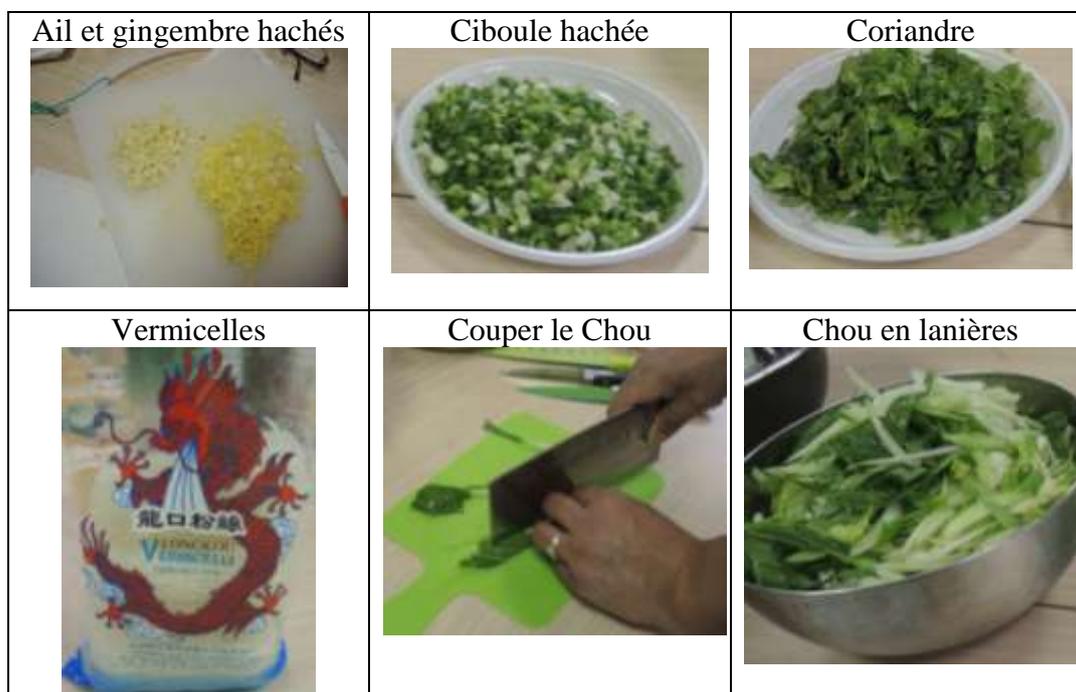
- 1- Ciboule-Cive
- 2- Gingembre
- 3- Ail
- 4- Pak Shoi ou Chou de Shangai
- 5- Viande de porc haché
- 6- Vermicelles
- 7- Sauces de soja, huile de sésame, sel, poivre, coriandre

Quantités (Proportions approximatives)

- 2 bottes
- 2 morceaux
- 10 gousses
- 800 gr
- 800 gr
- 500 gr

1/ Préparation des ingrédients :

Préparer les légumes : laver, émincer en fines lanières le pak shoi, Eplucher et Hacher le Gingembre, les gousses d'ail, la Ciboule, et le coriandre pour la dégustation. Laisser tremper les vermicelles 5 mn dans l'eau chaude/ La viande est déjà hachée.



2/ Préparation de la cuisson :



1. Dans le wok, verser de l'huile puis le chou. Faire cuire 5 minutes.
2. Rajouter les vermicelles, faire revenir et réserver.
3. Dans le wok, avec le hachis d'ail, gingembre et ciboule, faire cuire la viande hachée en remuant.
4. Assaisonner de sel, poivre, sauce de soja.
5. Mixer l'ensemble (viande, chou et vermicelles)
6. Rajouter selon goût l'huile de sésame et les feuilles de coriandre ciselées.

Bonne dégustation