

Recette Pak Choï

Pak choï grillés¹

Ingrédients:

- 1 tête de bok choy
- 1/4 tasse de beurre fondu
- Une pincé de poudre d'ail
- Une pincé de paprika
- Poivre noir moulu
- Sel ou assaisonnement au goût

Étapes:

- Préchauffez un gril extérieur à feu moyen-vif et huilez légèrement la grille.
- Dans un bol, mélanger le beurre, la poudre d'ail, le paprika et 1/8 cuillère à thé de poivre noir. Coupez le pak choï sur le sens de la longueur, puis nettoyez les tiges. Saupoudrer de sel/assaisonnement au goût et 1 cuillère à café de poivre noir sur les deux côtés des tiges.
- Posez les tiges de pak choï sur le gril préchauffé. Badigeonner du mélange de beurre assaisonné, couvrir le gril et cuire jusqu'à ce que les tiges de pak choï présentent des marques de gril et que les feuilles soient croustillantes sur les bords, 3 à 4 minutes. Tourner le pak choï, badigeonner du mélange de beurre, couvrir et griller les autres côtés. Badigeonnez du reste du mélange de beurre et déposez-le dans un plat à servir.