

Ingrédients

250g de Bok Choy

1c. à table de fleur d'ail

100g de tomates séchées dans l'huile

2 à 3 c. à table d'huile d'olive

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 2 à 3 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Laver les minis bok choy et les couper en deux, réserver.

Couper en tranches les tomates séchées.

Faire chauffer l'huile à feu fort et y faire revenir la fleur d'ail, les tomates séchées et les bok choy, descendre le feu à moyen et chauffer de 3 à 4 minutes.

Servir en légume d'accompagnement

Recette de Jacques Landry
directeur du magasin de Repentigny



Légumes
d'accompagnement

VAL MONT

Depuis 1958