Pak-choï à l’huile de sésame, au gingembre et à l’ail

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 Pak-choï (coupé en morceaux ou 3 petits)
1 pièce de gingembre (râpé)
huile de sésame
2 gousses d'ail (émincées)
2 cuillères à soupe de sauce soja
2 oignons de printemps (en rondelles)
2 cuillères à soupe de graines de sésame
1 cuillère à café de fécule de maïs

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer un trait d'huile de sésame au wok.**
2. **Faites-y revenir brièvement le gingembre et l'ail.**
3. **Déglacez avec la sauce soja et ajoutez le pak-choï.**
4. **Incorporez 2 cuillerées à soupe d'eau et laissez mijoter le tout.**
5. **Ajoutez la fécule de maïs diluée au préalable dans un demi-verre d'eau.**
6. **Laissez réduire le tout et agrémentez de jeunes oignons et de graines de sésame.**