



17. Le chou chinois



Le chou chinois est un légume de la famille des brassicacées. On l'appelle aussi pe-tsaï ou chou de Pékin, qui est la capitale de la Chine.

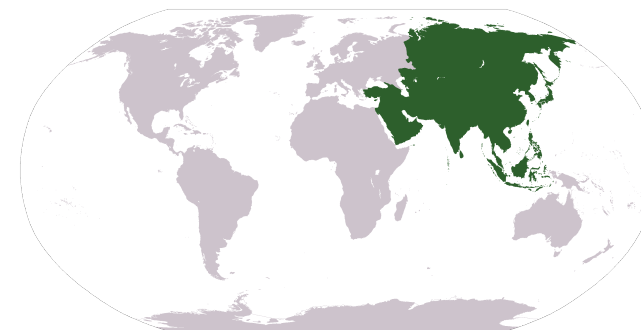
Il fait partie des légumes exotiques et se marie parfaitement avec toutes les saveurs orientales.

Dans certaines provinces de la Chine, on l'utilise fermenté avec saumurage, c'est-à-dire du sel. Il serait à l'origine de la choucroute.

Alors qu'ici on le mange généralement en salade, en Chine on le cuisine en potage, dans les raviolis, dans des galettes fourrées, bouilli, à la poêle avec du poivre du Sichuan ou en vinaigrette.

Ma recette préférée, c'est quand on l'enroule dans du lard et on le cuisine à la poêle.

Bon appétit !



Question : Que manges-tu pour accompagner la choucroute ?