

# Poêlée de chou chinois, champignons et lardons



Pour 3 personnes :

1 chou chinois

200 g de lardons fumés

*(ou d'émincés de poulet grillé ici)*

250 g de champignons de Paris

1 CS d'huile d'olive

2 CS de sauce soja

Poivre

\*\*\*\*\*

- Programmer le Cookeo en mode « Dorer » et verser l'huile d'olive.
- Faire rissoler les lardons ou les émincés de poulet pendant quelques instants et quand ils commencent à prendre couleur, ajouter les champignons, épluchés et coupés en 4. Bien remuer et laisser dorer pendant 5 minutes.
- Émincer finement le chou chinois et l'ajouter dans la cuve. Incorporer la sauce soja, le poivre et 15 cl d'eau.
- Fermer le couvercle et programmer 6 minutes en « cuisson rapide » ou « sous pression ».
- A la sonnerie, soulever le couvercle, ajuster l'assaisonnement au goût. S'il y a trop de liquide, mettre sur le mode « Dorer », quelques minutes supplémentaire.
- Servir, pourquoi pas, avec du riz, car le chou réduit beaucoup...

