



SAUTÉ DE LISERON D'EAU A L'AIL ?

Niveau
Facile

Temps
10 minutes

Pour
4 personnes

Ingrédients

6 gousses d'ail
3 pincées de sucre
Huile de sésame
1 rhizome de gingembre
2 piments rouges
Huile d'olive
Sauce soja

Sources : Cuisine AZ

SAUTÉ DE LISERON D'EAU A L'AIL ?

LES ÉTAPES

Pelez et hachez le gingembre. Pelez et coupez les gousses d'ail en morceaux.

Lavez et égouttez les liserons d'eau.

Faites chauffer une généreuse huile d'olive dans une sauteuse. Faites rissoler le gingembre et l'ail sans coloration. Juste quelques secondes. Ajouter le piment frais.

Ajoutez les liserons d'eau et faites-les tomber (comme des épinards) pendant quelques instants, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Ajoutez les pincées de sucre et remuez.

Servez en arrosant d'huile de sésame et d'un peu de sauce soja;