

Bok Choi au gingembre et croustillant de Rice Krispies

Recette extraite de www.saq.com

Ingrédients

- 2 tranches de bacon coupées en lardons
- 4 à 6 bok choy coupés en deux sur la longueur
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché finement
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre émincée finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de menthe émincée finement

Garniture

- 60 ml (1/4 tasse) de Rice Krispies
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de paprika
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1,25 ml (1/4 c. à thé) d'huile d'olive
- Sel au goût

Préparation

1. Chauffer une grande poêle à feu moyen-vif et cuire le bacon sans matière grasse jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réserver sur du papier absorbant en conservant le gras dans la poêle.
2. Dans la même poêle, faire sauter les bok choy avec le gingembre et l'ail. Verser le sirop d'érable et la sauce soya. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les bok choy soient caramélisés, environ 4 minutes, puis ajouter le beurre et bien enrober les bok choy. Retirer du feu et garnir avec les lardons et les herbes fraîches.
3. Dans un bol, mélanger les Rice Krispies avec tous les ingrédients de la garniture. Saler et réserver.
4. Au moment de servir, garnir avec les Rice Krispies épicés.