

## **Bok choi au sésame**

Tirée de [www.ricardocuisine.com](http://www.ricardocuisine.com)

### **Ingrédients**

- 1 1/2 lb de bok choy, coupés en deux sur la longueur (ou tranchés en gros morceaux s'ils sont trop gros)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé d'huile de sésame grillé
- 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 1 c. à soupe de graines de sésame noires
- Sel et poivre

### **Préparation**

Dans une grande poêle antiadhésive, dorer les bok choy dans les huiles. Saler et poivrer. Ajouter le bouillon.

Couvrir et laisser mijoter à feu moyen environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Parsemer de graines de sésame.

---