**BOUILLON BREDES PET SAI**

**Pour 4 personnes**

**1 choux pet sai, coupé et effeuillé en grosses tranches**

**2 oignons émincés**

**4 gousses d’ail pilé**

**2/3 cm de gingembre, épluché, râpé**

**4 tomates coupées en morceaux**

**Coriandre, sel et poivre**

Faites revenir les oignons, l’ail et le gingembre avec un peu d’huile

Ajouter le pet sai, mélanger

Couvrir la cocotte et laisser fondre les feuilles en mélangeant de temps en temps

Dès que les feuilles ont réduit de moitié, ajouter les tomates, la coriandre, salez et poivrez

Couvrir à nouveau et laissez cuire minimum 30 minutes

**LA TABLE DES PLAISIRS**