

## *Minis pak choï braisés au sésame*

### *Pour 1 personne*

*2 minis pak choï*

*2 cuil à soupe d'huile de sésame*

*1 cuil à soupe de vinaigre de mangue*

*1 pincée de graines de fenouil*

*1 cuil à soupe de graines de sésame*

Lavez les minis pak choï et coupez les en deux.

Faites chauffer l'huile de sésame et le vinaigre dans une poêle, ajoutez les graines de sésame et de fenouil, mélangez et déposez les minis pak choï dans la poêle, et laissez cuire à feu moyen et à couvert pendant 5 en les retournant au moins une fois pendant la cuisson.