



Poêlée de choux à l'orientale et semoule

Pour 3 à 4 personnes :

- *1/2 chou vert frisé*
- *1/2 chou chinois*
- *4 petites figues séchées*
- *120 g de semoule poids crû*
- *20 à 30 g de pignon de pin*
- *1 noix de margarine*
- *sel*
- *poivre*
- *gingembre en poudre*
- *1 bouillon Kub or dilué dans un grand verre d'eau bouillante*

Détailler les choux en lanières, les laver et les sécher.

Ajouter les choux, mélanger puis ajouter le bouillon. Laisser cuire 35 à 40 min en remuant de temps en temps.

A part faire griller les pignons à sec dans une poêle et réserver.

Couper les figues en petits dés et réserver.

Faire cuire la semoule au micro-onde 1 min puissance maxi en ayant pris soin de la laisser gonfler au préalable dans la même quantité que de semoule.

Quand le chou est cuit, ajouter la semoule et bien mélanger. Assaisonner et ajouter du gingembre. Hors du feu, ajouter les dés de figues et les pignons et servir.