



Nouilles au porc dans une sauce chili-ail

avec poivrons et céleri

Épicée

25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Tofu

1 | 2



Porc haché
250 g | 500 g



Nouilles chow
mein
200 g | 400 g



Poivron
1 | 2



Céleri
3 | 6



Oignon vert
2 | 4



Gousses d'ail
3 | 6



Gingembre
30 g | 60 g



Sauce aux huîtres
végétarienne
¼ tasse | ½ tasse



Sauce aux
piments et à l'ail
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mélange pour
sauce
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Échalotes frites
28 g | 56 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour la quantité de gingembre à l'étape 1 :**
 - Doux : ½ c. à soupe (1 c. à soupe)
 - Moyen : 1 c. à soupe (2 c. à soupe)
 - Relevé : 1 ½ c. à soupe (3 c. à soupe)
- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Trancher finement le **céleri** sur la largeur.
- Émincer les **oignons verts**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Peler, puis hacher finement ou râper **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gingembre**. (**REMARQUE :** Consulter le guide pour la quantité de gingembre.)

4



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter le **mélange pour sauce**, l'**ail** et le **gingembre**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aromates** dégagent leur arôme et que le **porc** soit enrobé.
- Ajouter ¾ tasse (1 ½ tasse) d'**eau**, la **sauce aux huîtres végétarienne** et la **moitié** de la **sauce aux piments et à l'ail**. Porter à légère ébullition.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu, puis ajouter les **légumes**. **Poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

2



Sauter les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **céleri**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il commence à ramollir.
- Ajouter les **poivrons**. **Saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Retirer du feu. Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

5



Cuire les nouilles chow mein

- Entre-temps, ajouter les **nouilles chow mein** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres. Réserver ¼ tasse (½ tasse) d'**eau de cuisson**.
- Égoutter les **nouilles** et les rincer à l'eau tiède. Remettre les **nouilles** dans la même casserole. À l'aide d'une paire de ciseaux, couper les **nouilles** à même la casserole.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile** et la **moitié** des **oignons verts**, puis bien mélanger.
- Couvrir pour garder chaud.

3



Cuire le porc

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

- Entre-temps, chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Saupoudrer le **porc** de **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucre**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit doré foncé.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **nouilles chow mein**, ajouter le **porc**, les **légumes**, la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. (**CONSEIL :** Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Répartir les **nouilles au porc en sauce chili-ail** dans les assiettes et napper de la **sauce restant** dans la casserole.
- Parsemer d'**échalotes frites** et du **reste** des **oignons verts**.
- Arroser du **reste** de la **sauce aux piments et à l'ail**.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Cuire la dinde

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

3 | Cuire le tofu

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout, puis l'émietter en morceaux de la taille d'un petit pois. Le préparer et le cuire de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit doré, de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire le **porc**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).