



# Bols de porc caramélisé

## sur riz collant aromatisé à la citronnelle

20 minutes

Protéine personnalisable

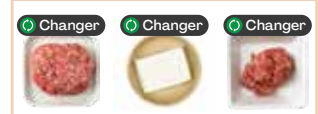
+ Ajouter

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)



Boeuf haché	Tofu	Dinde hachée
250 g   500 g	1   2	250 g   500 g



- |  |  |
|--|--|
|  |  |
| Porc haché<br>250 g   500 g                                | Riz au jasmin<br>¾ tasse   1 ½ tasse     |
|  |  |
| Bok choy de Shanghai<br>2   4                              | Échalotes frites<br>28 g   56 g          |
|  |  |
| Purée de gingembre et d'ail<br>2 c. à soupe   4 c. à soupe | Oignon vert<br>2   4                     |
|  |  |
| Citronnelle<br>1   2                                       | Piment chili<br>1   2                    |
|  |  |
| Sauce aux huîtres végétarienne<br>¼ tasse   ½ tasse        | Cassonade<br>2 c. à soupe   4 c. à soupe |
|  |  |
| Sriracha<br>2 c. à thé   4 c. à thé                        |  |

**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



### Cuire le riz à la citronnelle

- Avant de commencer, ajouter dans une casserole moyenne 1 ¼ tasse (2 ½ tasses) d'eau et ½ c. à thé (¼ c. à thé) de sel.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :**
  - Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
  - Moyen : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
  - Épicé : ½ c. à thé (1 c. à thé)
  - Très épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

- Retirer l'écorce de la **citronnelle**, puis couper cette dernière en deux sur la longueur. Disposer la **citronnelle**, côté coupé vers le bas, sur une planche à découper. Avec le dos d'une cuillère ou une casserole, taper fermement sur la **citronnelle** afin de la meurtrir.
- À l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- Ajouter le **riz** et la **citronnelle** à l'eau bouillante, puis réduire à feu moyen-doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. (REMARQUE : Réduire à feu doux si l'eau bout trop fort et déborde.)
- Retirer du feu. Garder couvert et réserver.

4



### Terminer la préparation

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Hacher finement le **piment chili**, en retirant les **graines** pour un goût plus doux. (CONSEIL : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

2



### Préparer le bok choy

- Séparer les **feuilles de bok choy** des **tiges**.
- Rincer dans un tamis à l'eau froide. Sécher avec un essuie-tout, puis couper les **tiges** en morceaux de 2,5 cm (1 po).

3



### Commencer le mélange de porc

- Changez | **Bœuf haché**
- Changez | **Tofu**
- Changez | **Dinde hachée**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile, puis le **porc**. Défaire le **porc** en morceaux. Ajouter les **tiges de bok choy**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée\*\*.
- Ajouter la **cajonade** et la **purée de gingembre et d'ail**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme et que le mélange soit brun foncé.

5



### Terminer le mélange de porc

- Ajouter la **sauce aux huîtres végétarienne**, les **feuilles de bok choy**, ¼ tasse (½ tasse) d'eau et ½ c. à thé (¼ c. à thé) de **piments**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice). Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **feuilles de bok choy** tombent.
- Retirer du feu, puis **saler et poivrer**.

6



### Terminer et servir

- Retirer et jeter la **citronnelle**. Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **moitié** des **oignons verts** et la **moitié** des **échalotes frites**.
- Répartir le **riz** dans les bols.
- Garnir du **mélange de porc caramélisé** et de **bok choy**.
- Parsemer du **reste** des **oignons verts** et du **reste** des **échalotes frites**.
- Arroser d'un **filet** de **sriracha** et parsemer du **reste** des **piments**, si désiré.

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

### 3 | Commencer le mélange de bœuf

Changez | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc**\*\*.

### 3 | Commencer le mélange de tofu

Changez | **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. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile, puis le **tofu** et les **tiges de bok choy**. Cuire de 6 à 7 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **tofu** soit doré. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

### 3 | Commencer le mélange de dinde

Changez | **Dinde hachée**

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc**\*\*.

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