



Filet de porc épicé à la sauce hoisin avec crevettes et nouilles à la singapourienne

Spécial sauté

Épicé

35 minutes



Filet de porc
340 g | 680 g



Crevettes
285 g | 570 g



Nouilles chow
mein
200 g | 400 g



Sauce hoisin
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Sauce au chili
doux 🍷
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Sauce à la
sichuanaise 🍷
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Poivron
1 | 2



Oignon, en
tranches
113 g | 226 g



Carotte, en
julienne
113 g | 226 g



Oignon vert
2 | 4



Mélange
mirin-soya
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Mélange d'épices
indien 🍷
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

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



Faire bouillir l'eau et assaisonner le porc

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un petit bol, mélanger la **sauce à la sichuanaise** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sauce hoisin**.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Au besoin, couper le **porc** en **2 morceaux** (4 morceaux) de **taille égale**. **Saler** et **poivrer**.

2



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Saisir de 6 à 8 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Transférer le **porc** sur la plaque à cuisson préparée.
- Étendre le **mélange de sauce à la sichuanaise** sur le dessus du **porc**.
- Rôtir au **centre** du four de 14 à 18 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.
- Transférer sur une planche à découper propre. Couvrir lâchement de papier d'aluminium. Réserver pendant 5 min.

3



Préparer

- Entre-temps, sur une autre planche à découper, évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un bol moyen, mélanger le **mélange mirin-soya**, le **mélange d'épices indien**, le **reste** de la **sauce hoisin** et **1/4 tasse** (1/3 tasse) d'**eau**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**. Sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.

4



Sauter les légumes et les crevettes

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **carottes**, les **poivrons** et les **oignons**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 3 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. Transférer les **légumes** dans une assiette.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **crevettes**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.
- Retirer du feu, puis transférer les **crevettes** dans la même assiette que les **légumes**. Couvrir pour garder chaud.

5



Cuire les nouilles et la sauce

- Ajouter les **nouilles chow mein** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres.
- Égoutter, puis rincer à l'**eau tiède**.
- Ajouter le **mélange de sauce** dans la même casserole. Porter à légère ébullition à feu moyen. Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant la **sauce**, ajouter les **crevettes**, les **légumes** et les **nouilles**. Bien mélanger.
- Trancher finement le **porc**.
- Dans la casserole contenant les **nouilles**, incorporer le **jus de porc restant** sur la planche à découper.
- Répartir les **nouilles**, les **légumes**, les **crevettes** et le **reste** de la **sauce de cuisson** dans les assiettes.
- Garnir de **porc**.
- Parsemer d'**oignons verts**.
- Arroser d'un **filet** de **sauce au chili doux**, au goût.

** Cuire le porc et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.