



# Boulettes de porc façon « wonton » avec légumes sautés

Repas futé

35 minutes

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Protéine personnalisable



Ajouter



Changer

ou



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)



Porc haché  
250 g | 500 g



Courgette  
1 | 2



Champignons  
113 g | 227 g



Edamames  
113 g | 226 g



Oignon vert  
2 | 4



Purée de  
gingembre et d'ail  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



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



Sel d'ail  
1 c. à thé |  
2 c. à thé



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



Chapelure panko  
½ tasse |  
⅔ tasse



Sauce soya  
½ c. à soupe |  
1 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



### Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper les **champignons** en deux (en quatre s'ils sont très gros).
- Couper les **oignons verts** en deux sur la largeur et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**. Émincer les **morceaux verts** des **oignons verts**. Hacher finement les **morceaux blancs** des **oignons verts**.

4



### Rôtir les champignons et les boulettes

- Retirer la plaque à cuisson du four. Remuer les **champignons** avec précaution, puis les pousser sur une moitié de la plaque à cuisson.
- Disposer les **boulettes** sur l'autre moitié de la plaque. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., disposer les boulettes sur une autre plaque à cuisson.)
- Rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés et que les **boulettes** soient entièrement cuites\*\*. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir les boulettes dans le haut du four. Continuer à rôtir les champignons au centre du four.)

2



### Assaisonner les champignons

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **champignons** de 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile** et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four pendant 10 min. (**REMARQUE** : Les champignons finiront de rôtir à l'étape 4.)

5



### Sauter les légumes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **courgettes** et les **edamames**. Assaisonner du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **courgettes** soient tendres.
- Retirer du feu. Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Lorsque les **boulettes** seront cuites, mélanger dans la même poêle la **sauce hoisin**, le **reste** de la **purée de gingembre et d'ail** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Cuire à feu moyen pendant 1 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- Retirer du feu. Ajouter les **boulettes**, puis remuer pour enrober.

3



### Former les boulettes

Changer | Bœuf haché

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol la **chapelure**, la **sauce soya**, les **morceaux blancs** des **oignons verts**, la **moitié** de la **purée de gingembre et d'ail** et 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) de **sel**.
- Ajouter le **porc** en l'émiettant. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange.) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 10 boulettes** (20 boulettes) de **taille égale**.

6



### Terminer et servir

- Répartir les **légumes** dans les assiettes. Garnir de **champignons**, de **boulettes** et de la **sauce restant** dans la poêle.
- Arroser d'un **filet** de **sauce aux piments et à l'ail**, si désiré.
- Parsemer des **morceaux verts** des **oignons verts**.

### 3 | Former les boulettes

Changer | Bœuf haché

Si vous avez choisi le **bœuf**, le préparer et le cuire 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).