



# Dinde glacée à la sauce gingembre-hoisin

## avec riz savoureux et légumes sautés

Repas futé

Épicé

25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 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://hellofresh.ca)

○ Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Dinde hachée  
250 g | 500 g



Riz au jasmin  
¾ tasse | 1 ½ tasse



Pois sucrés  
113 g | 227 g



Carotte  
1 | 2



Sel d'ail  
1 c. à thé | 2 c. à thé



Oignon vert  
1 | 2



Gingembre  
30 g | 30 g



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



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



Concentré de  
bouillon de miso  
1 | 2



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



## Cuire le riz

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Dans une casserole moyenne, ajouter le **concentré de bouillon de miso**, la **moitié** du **sel d'ail** et **1 tasse** (2 tasses) d'**eau**.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, à l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'**eau** soit claire.
- Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, puis réduire à feu doux.
- Cuire à couvert de 14 à 16 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer du feu. Garder couvert et réserver.

2



## Préparer

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Éplucher et couper la **carotte** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (1/4 po).
- Parer les **pois sucrés**.
- Peler, puis hacher finement ou râper **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gingembre**.

3



## Sauter les légumes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) d'**huile**, puis les **carottes** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **carottes** commencent à ramollir et que l'**eau** ait été absorbée.
- Ajouter les **pois sucrés**, puis **saler** et **poivrer**.
- Cuire de 2 à 3 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.

4



## Cuire la dinde

[Changer](#) | [Bœuf haché](#)

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) d'**huile**, puis la **dinde**. Saupoudrer du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.

5



## Préparer la sauce au gingembre

- Dans la poêle contenant la **dinde**, ajouter le **gingembre**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter **1/4 tasse** (1/2 tasse) d'**eau**, la **sauce hoisin**, la **sauce aux piments et à l'ail** et la **sauce soya**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

6



## Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **moitié** des **oignons verts**.
- Répartir le **riz** dans les assiettes, puis garnir de **légumes sautés** et de **dinde**.
- Napper la **dinde** du **reste** de la **sauce de cuisson**.
- Parsemer du **reste** des **oignons verts**.

## 4 | Cuire le bœuf

[Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

## 4 | Cuire le Beyond Meat®

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **dinde**, en défaisant les **galettes** en morceaux. Cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **Beyond Meat®** soit croustillant\*\*.