



Sauté de porc caramélisé et de crevettes géantes avec riz aux noix de cajou

Spécial sauté

Épicée

30 minutes



Porc haché
250 g | 500 g



Crevettes géantes
285 g | 570 g



Riz au jasmin
¾ tasse | 1 ½ tasse



Poivron
1 | 2



Pois sucrés
113 g | 227 g



Noix de cajou,
hachées
56 g | 112 g



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



Sauce soya
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



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



Assaisonnement
thaï
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Cassonade
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Concentré de
bouillon de poulet
1 | 2

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, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 tasse** (2 tasses) d'**eau** et **1/8 c. à thé** (1/4 c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- 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 12 à 15 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 et griller les noix de cajou

- Entre-temps, parer les **pois sucrés**.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de cajou** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de cajou** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **noix de cajou** dans une assiette.

3



Cuire les légumes

- Dans la même poêle, ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, les **pois sucrés** et les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.
- Retirer du feu.
- Transférer les **légumes** dans une assiette.

4



Cuire les crevettes

- Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Retirer et jeter les queues.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **crevettes** de **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** et remuer. **Saler, poivrer** et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement thaï**.
- Griller au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.

5



Caraméliser le porc

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 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**.
- Ajouter le **concentré de bouillon**, la **purée de gingembre et d'ail**, la **cassonade**, la **sauce soya**, la **moitié** de la **sauce au chili doux**, le **reste** de l'**assaisonnement thaï** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, jusqu'à ce que la **viande** soit glacée et que l'**eau** s'évapore.
- Retirer du feu, puis ajouter les **crevettes** et les **légumes** et mélanger.

6



Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **moitié** des **noix de cajou** et mélanger.
- Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir du **sauté de porc et de crevettes**.
- Arroser du **reste** de la **sauce au chili doux**, puis parsemer du **reste** des **noix de cajou**.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 portions	4 portions	Ingrédient

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.