



Ramen de porc au miso

avec œufs mollets

Repas futé

Épicée

25 minutes

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

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)



Porc haché
250 g | 500 g



Nouilles ramen
100 g | 200 g



Mélange d'épices moo shu
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Huile de sésame
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



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



Oignon vert
1 | 2



Bok choy de Shanghai
2 | 4



Concentré de bouillon de poulet
1 | 2



Sriracha
1 c. à thé | 2 c. à thé



Œuf
2 | 4



Concentré de bouillon de miso
1 | 2



Carotte, en julienne
56 g | 113 g

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



Bouillir les œufs

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Ajouter **3 tasses** (6 tasses) d'**eau tiède** à une petite casserole. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. À l'aide d'une cuillère, déposer les **œufs** dans l'**eau bouillante**. Cuire pendant 7 min pour un **jaune d'œuf coulant** ou 9 min pour un **jaune d'œuf figé****.
- Égoutter et rincer les **œufs** à l'**eau froide** pendant 30 s, jusqu'à ce qu'ils aient assez refroidi pour être égalés.

4



Cuire le porc

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **moitié** de l'**huile de sésame**, 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 **mélange d'épices moo shu** et le **reste** de la **sauce soya**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

2



Préparer

- Entre-temps, couper le **bok choy** en morceaux de 2,5 cm (1 po). (**CONSEIL** : Rincer les feuilles de bok choy pour éliminer toute trace de saleté.)
- Émincer les **oignons verts**.

5



Cuire les légumes et les nouilles

- Ajouter le **reste** de l'**huile de sésame** à la même poêle (celle de l'étape 3). Ajouter le **bok choy** et les **carottes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- **Saler** et **poivrer**.
- Entre-temps, ajouter les **nouilles ramen** au bouillon fumant. Cuire à découvert de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres.
- Répartir les **nouilles** et le **bouillon** dans les bols, puis réserver.

3



Préparer le bouillon

- Ajouter **4 tasses** (8 tasses) d'**eau** à une grande casserole. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter la **moitié** de la **sauce soya** et les **concentrés de bouillon de miso** et de **bouillon de poulet**. Porter à ébullition. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion. **Saler**, au goût.

6



Terminer et servir

- Écaler les **œufs**, puis les couper en deux.
- Répartir le **porc** et les **légumes** dans les bols.
- Garnir d'**œufs**.
- Parsemer d'**oignons verts**.
- Garnir de **sriracha**, si désiré.

3 | 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 le **porc****.

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