



Nouilles du dragon au porc épicé et aux arachides

avec poivrons et bok choy

Épicée

25 minutes

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)

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

Changer



Tofu

1 | 2



Porc haché
250 g | 500 g



Spaghettis
170 g | 340 g



Bok choy de
Shanghai
1 | 2



Arachides,
hachées
28 g | 56 g



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



Beurre
d'arachides
2 | 4



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



Gousses d'ail
2 | 4



Mayo épicée
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Poivron
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 les nouilles

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

- Ajouter les **spaghettis** à l'eau bouillante.
- Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver $\frac{1}{4}$ tasse ($\frac{1}{2}$ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **spaghettis**.

2



Préparer et mélanger la sauce

- Entre-temps, couper le **bok choy** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, fouetter la **sauce au chili doux**, le **beurre d'arachides**, la **sauce soya**, la **sauce aux piments et à l'ail** et l'**eau de cuisson réservée**.

3



Griller les arachides

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **arachides** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **arachides** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.

4



Cuire le porc et préparer la mayo épicée

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter $\frac{1}{2}$ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc** et l'**ail**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Salé** et **poivrer**.
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **mayo épicée** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**.

5



Assembler le sauté

- À la poêle contenant le **porc**, ajouter les **poivrons** et le **bok choy**. Cuire de 2 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Ajouter les **nouilles** et la **sauce**. Poursuivre la cuisson de 2 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et enrobe les **nouilles**.
- **Salé** et **poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

- Répartir le **porc épicé** et les **nouilles du dragon aux arachides** dans les bols.
- Arroser d'un **filet de mayo épicée**, au goût.
- Parsemer d'**arachides**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

1 | Cuire les nouilles

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

If you've opted to get tofu, reserve 1/2 cup (1 cup) pasta water.

4 | Cuire le bœuf et préparer la mayo épicée

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

4 | Cuire le tofu et préparer la mayo épicée

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout puis l'émietter en morceaux de la taille de petits pois. Lorsque la poêle est chaude, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **tofu** et l'**ail**. Cuire de 6 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **tofu** soit doré-foncé. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

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