



Sauté de crevettes géantes au sésame avec bacon à la sriracha

Spécial

Épicé

20 minutes



Crevettes géantes
285 g | 570 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Riz au jasmin
¾ tasse | 1 ½ tasse



Sriracha
2 c. à thé | 4 c. à thé



Graines de
sésame
9 g | 18 g



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



Carotte, en
julienne
113 g | 226 g



Pois sucrés
113 g | 226 g



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Fécule de maïs
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



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

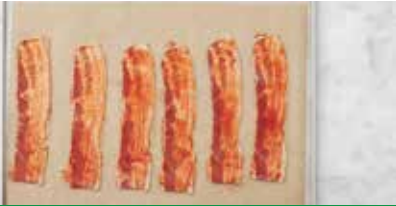


Piment chili
1 | 2

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 bacon

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :**
 - Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
 - Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
 - Épicé : ¾ c. à thé (1 c. à thé)
 - Très épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Badigeonner de **sriracha**.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**.
- Réserver le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

2



Cuire le riz

- Entre-temps, ajouter dans une casserole moyenne **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau** et **¾ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, puis réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.

3



Préparer

- Parer les **pois sucrés**.
- Hacher finement le **piment chili** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL :** Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.

4



Commencer le sauté

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **carottes**, les **pois sucrés** et **¾ c. à thé** de **piments**. (**REMARQUE :** Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. **Saler** et **poivrer**.
- Saupoudrer de **féculé de maïs**. Continuer de cuire pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.

5



Terminer le sauté

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter les **graines de sésame**, la **purée d'ail**, les **crevettes**, la **sauce soya**, la **sauce au chili doux**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**.
- Poêler de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites**. **Saler** et **poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

- Trancher le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Séparer le **riz** à la fourchette, puis saler.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir du **sauté de crevettes** et du **bacon**.

** Cuire le porc et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.