



Bols de bœuf et de porc façon bulgogi avec riz au beurre, maïs et mayo au gochujang

Familiale

25 à 35 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

Dinde hachée 250 g | 500 g

Tofu 1 | 2

Mélange de bœuf et de porc hachés 500 g | 1000 g



- Mélange de bœuf et de porc hachés 250 g | 500 g
- Sauce soya 2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- Huile de sésame 1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Oignon vert 2 | 4
- Carotte, en julienne 56 g | 113 g
- Gousses d'ail 1 | 2
- Maïs en grains 113 g | 227 g
- Riz basmati 3/4 tasse | 1 1/2 tasse
- Gochujang 2 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Mayonnaise 2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- Bébés épinards 28 g | 56 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



Cuire le riz et le maïs

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**.
- Porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **maïs**, puis porter de nouveau à ébullition. 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 du feu. Garder couvert et réserver.

4



Terminer le bulgogi

- Dans la poêle contenant le **bœuf** et le **porc**, ajouter les **carottes**, les **morceaux blancs** des **oignons verts** et l'**ail**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **carottes** ramollissent légèrement.
- Ajouter la **sauce soya**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**, **⅓ tasse** (⅔ tasse) d'**eau** et les **épinards**.
- Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **moitié** du **liquide** ait été absorbée.
- Poivrer.

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

2



Préparer

- Entre-temps, émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moitié** du **gochujang** (toute la qté pour 4 pers.). **Saler**, au goût, puis bien mélanger.

5



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant le **riz** et le **maïs**, ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**. Remuer jusqu'à ce qu'il fonde. **Poivrer**, au goût.
- Répartir le **riz au beurre** et le **maïs** dans les bols. Garnir de **bulgogi**.
- Parsemer du **reste** des **oignons verts**.
- Couronner d'**un soupçon** de **mayo au gochujang**, si désiré.

3



Commencer le bulgogi

- [Changer](#) | [Dinde hachée](#)
- [Changer](#) | [Tofu](#)
- [*2 Doubler](#) | [Bœuf et de porc hachés](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter l'**huile de sésame**, puis le **mélange de bœuf et de porc**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** et le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'ils perdent leur couleur rosée**.
- Conserver **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **gras** dans la poêle, puis égoutter et jeter l'excédent avec précaution.

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

3 | Commencer le bulgogi

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire de la même manière que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc****.

3 | Commencer le bulgogi

[Changer](#) | [Tofu](#)

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout, puis l'émietter en petits morceaux. Cuire de 6 à 7 min, de la même manière que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc**, jusqu'à ce qu'il soit doré. Ne pas tenir compte des instructions pour égoutter l'excédent de gras.

3 | Commencer le bulgogi

[*2 Doubler](#) | [Bœuf et de porc hachés](#)

Si vous avez doublé le **mélange de bœuf et porc**, le cuire de la même manière que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de bœuf et de porc**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.