



Porc à l'indonésienne dans une sauce aux arachides avec riz au jasmin à la noix de coco

Épicée

25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

🔄 Changer

ou

×2 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)

	
	
Boeuf haché 250 g 500 g	Tofu 1 2



	
Porc haché 250 g 500 g	Sauce au chili doux 4 c. à soupe 8 c. à soupe
	
Sauce soya 1 c. à soupe 2 c. à soupe	Beurre d'arachides 2 4
	
Purée d'ail 1 c. à soupe 2 c. à soupe	Assaisonnement thaï 1 c. à soupe 2 c. à soupe
	
Poivron 1 2	Lait de coco 1 2
	
Riz au jasmin ¾ tasse 1 ½ tasse	Lime 1 1
	
Bok choy de Shanghai 2 4	

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.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes | 4 personnes

1



Cuire le riz

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- A l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'**eau** soit claire.
- Dans une casserole moyenne, ajouter $\frac{3}{4}$ **tasse** (1 $\frac{1}{4}$ tasse) d'**eau**, le **lait de coco** et le **riz**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Réduire à feu doux. Cuire à couvert de 14 à 16 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.

2



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po).
- Séparer les **feuilles de bok choy**, puis les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Zester, puis couper la **moitié** de la **lime** (la lime entière) en quartiers.

3



Cuire le porc

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter $\frac{1}{2}$ **c. à soupe** (1 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**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Salier** et **poivrer**, puis parsemer de la **moitié** de la **purée d'ail** et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement thaï**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

4



Préparer la sauce

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol la **sauce soya**, la **sauce au chili doux**, le **beurre d'arachides**, $\frac{1}{4}$ **c. à thé** ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de **sucre** et $\frac{3}{4}$ **tasse** (1 $\frac{1}{2}$ tasse) d'**eau chaude**.
- Arroser du **jus de 1 quartier** (2 quartiers) de **lime**, puis fouetter jusqu'à ce que le tout soit combiné et homogène.
- Transférer le **porc** cuit dans le bol contenant la **sauce**.

5



Cuire les légumes et assaisonner le porc

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé.
- Ajouter $\frac{1}{2}$ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter le **bok choy**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il tombe légèrement. **Salier** et **poivrer**.
- Ajouter le **reste** de la **purée d'ail** et le **reste** de l'**assaisonnement thaï**. Continuer à cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les ingrédients dégagent leur arôme.
- Ajouter le **porc** et la **sauce**. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. **Salier** et **poivrer**.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant le **riz** à la **noix de coco**, ajouter le **zeste de lime**, puis **salier**, si désiré. Séparer le **riz** à la fourchette.
- Répartir le **riz** à la **noix de coco** dans les bols. Garnir de **légumes** et de **porc**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**.

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

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.

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** **. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

3 | Cuire le tofu

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout, puis le défaire en morceaux de la taille d'un pois. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis le **tofu**. Cuire de 6 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **tofu** soit doré. Ne pas tenir compte des instructions pour égoutter l'excédent de gras. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

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