



# Bols de porc caramélisé

## sur riz collant aromatisé à la citronnelle

Épicée

20 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)

↻ Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

↻ Changer



Tofu

1 | 2



Porc haché  
250 g | 500 g



Riz au jasmin  
¾ tasse | 1 ½ tasse



Bok choy de Shanghai  
2 | 4



Échalotes frites  
28 g | 56 g



Purée de gingembre et d'ail  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Oignon vert  
2 | 4



Citronnelle  
1 | 2



Piment chili  
1 | 2



Sauce aux huîtres végétarienne  
¼ tasse | ½ tasse



Cassonade  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Sriracha  
2 c. à thé | 4 c. à thé

**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 à la citronnelle

- Avant de commencer, ajouter dans une casserole moyenne 1  $\frac{1}{4}$  tasse (2  $\frac{1}{2}$  tasses) d'eau et  $\frac{1}{8}$  c. à thé ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) de sel.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :**
  - Doux :  $\frac{1}{8}$  c. à thé ( $\frac{1}{4}$  c. à thé)
  - Moyen :  $\frac{1}{4}$  c. à thé ( $\frac{1}{2}$  c. à thé)
  - Épicé :  $\frac{1}{2}$  c. à thé (1 c. à thé)
  - Très épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

- Retirer l'écorce de la **citronnelle**, puis couper cette dernière en deux sur la longueur. Disposer la **citronnelle**, côté coupé vers le bas, sur une planche à découper. Avec le dos d'une cuillère ou une casserole, taper fermement sur la **citronnelle** afin de la meurtrir.
- À l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- Ajouter à l'**eau bouillante** le **riz** et la **citronnelle**, puis réduire à feu moyen-doux.
- Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. (**REMARQUE** : Réduire à feu doux si l'eau bout trop fort et déborde.)
- Retirer du feu. Garder couvert et réserver.

4



### Préparer les autres ingrédients

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- 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.)

2



### Préparer le bok choy

- Séparer les **feuilles de bok choy** des **tiges**.
- Rincer dans un tamis à l'**eau froide**. Sécher avec un essuie-tout, puis couper les **tiges** en morceaux de 2,5 cm (1 po).

3



### Cuire le porc

Changez | **Bœuf haché**

Changez | **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**. Défaire le **porc** en morceaux. Ajouter les **tiges de bok choy**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée\*\*.
- Ajouter la **cajonade** et la **purée de gingembre et d'ail**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** dégage son arôme et soit brun foncé.

5



### Assembler le mélange de porc

- À la poêle contenant le **porc**, ajouter la **sauce aux huîtres végétarienne**, les **feuilles de bok choy**,  $\frac{1}{4}$  tasse ( $\frac{1}{2}$  tasse) d'**eau** et  $\frac{1}{8}$  c. à thé ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) de **piments**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice). Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **feuilles de bok choy** tombent.
- Retirer du feu, puis **saler** et **poivrer**.

6



### Terminer et servir

- Retirer et jeter la **citronnelle**. Séparer le **riz** à la fourchette, ajouter la **moitié** des **oignons verts** et la **moitié** des **échalotes frites**, puis mélanger.
- Répartir le **riz** dans les bols.
- Garnir du **mélange de porc caramélisé et de bok choy**.
- Parsemer du **reste** des **oignons verts** et du **reste** des **échalotes frites**.
- Arroser d'un **filet** de **sriracha** et parsemer du **reste** des **piments**, si désiré.

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

#### Pour 6 portions

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

Changez | **Bœuf haché**

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

### 3 | Cuire le tofu

Changez | **Tofu**

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