



Bols de crevettes aux épices Firecracker avec riz au sésame grillé

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)

↻ Changer



Filets de saumon, avec la peau
250 g | 500 g

×2 Doubler



Crevettes
570 g | 1140 g



Crevettes
285 g | 570 g



Riz au jasmin
¾ tasse | 1 ½ tasse



Radis
3 | 6



Oignon vert
2 | 4



Mayo épicée
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



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



Vinaigre de riz assaisonné
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Graines de sésame
9 g | 18 g



Sauce soya
½ c. à soupe | 1 c. à soupe



Mélange pour salade de chou
170 g | 340 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

- Avant de commencer, ajouter dans une casserole moyenne 1 tasse (2 tasses) d'eau et ½ c. à thé (¼ c. à thé) de sel.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- À l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- 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 du feu. Garder couvert et réserver.

4



Griller les graines de sésame (facultatif)

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)
- Ajouter les **graines de sésame** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **graines de sésame** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.

2



Préparer les ingrédients

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Trancher finement les **radis**.
- Dans un petit bol, ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **vinaigre de riz**, ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre** et 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**. Bien mélanger.
- Ajouter les **radis**, puis **saler** et **poivrer**. Bien mélanger.

3



Assaisonner la salade de chou

- Dans un bol moyen, ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **vinaigre de riz**, 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **mayo épicée** et ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre**. Bien mélanger. (**REMARQUE** : Réserver le reste de la mayo épicée pour servir.)
- Ajouter le **mélange pour salade de chou** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober.

5



Cuire les crevettes

🔄 [Changer](#) | [Filets de saumon](#)

✖2 [Doubl](#)er | [Crevettes](#)

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**. Sécher avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober.
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile, puis les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.
- Retirer du feu, puis ajouter la **sauce au chili doux** et la **sauce soya**. Remuer pour enrober.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant le **riz**, ajouter les **graines de sésame**.
- Séparer le **riz** à la fourchette, bien mélanger, puis répartir dans les assiettes. Garnir de **salade de chou**, de **crevettes** et de **radis**.
- Garnir du **reste** de la **mayo épicée** et du **reste** des **oignons verts**.

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.

5 | Cuire le saumon

🔄 [Changer](#) | [Filets de saumon](#)

Si vous avez ajouté le **saumon**, le sécher avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Chauffer la même grande poêle antiadhésive (celle de l'étape 4) à feu moyen-élevé. Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **saumon**. Cuire de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retourner, puis couvrir et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**. Retirer du feu, puis ajouter la **sauce chili doux** et la **sauce soya**. Remuer délicatement pour enrober.

5 | Cuire les crevettes

✖2 [Doubl](#)er | [Crevettes](#)

Si vous avez doublé les **crevettes**, les préparer et les cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **portion régulière de crevettes**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

** Cuire les crevettes et le saumon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 70 °C (158 °F).