



Bols de porc caramélisé

sur riz collant aromatisé à la citronnelle

20 min

Épicée (au goût)

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

Changer



Bœuf haché
250 g | 500 g

Changer



Émincé protéiné
200 g | 400 g



Porc haché
250 g | 500 g



Riz au jasmin
¾ tasse | 1 ½ tasse



Bok choy de Shanghai
1 | 2



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 rouge
1 | 2



Sauce aux huîtres végétarienne
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



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.

1



Cuire le riz à la citronnelle

- Avant de commencer, ajouter dans une casserole moyenne 1 ¼ tasse (2 ½ 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.
- Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :**
½ c. à thé (¼ c. à thé) doux, ¼ c. à thé (½ c. à thé) moyen, ½ c. à thé (1 c. à thé) épicé, 1 c. à thé (2 c. à thé) très épicé

- 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. En utilisant 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



Terminer la préparation

- 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 | **Émincé protéiné**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ 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 **caissonade** et la **purée de gingembre et d'ail**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme et que le **mélange** soit brun foncé.

5



Cuire le mélange de porc et de bok choy

- Ajouter la **sauce aux huîtres végétarienne**, les **feuilles de bok choy**, ¼ tasse (½ tasse) d'eau et ½ c. à thé (¼ 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**, au goût.

6



Terminer et servir

- Retirer et jeter la **citronnelle**. Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **moitié** des **oignons verts** et la **moitié** des **échalotes frites**.
- 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 personnes	4 personnes	Ingrédient

3 | Cuire le bœuf

Changez | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

3 | Cuire l'émincé protéiné

Changez | **Émincé protéiné**

Si vous avez choisi l'**émincé protéiné**, ajouter à la poêle chaude ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis l'**émincé protéiné** et les **tiges de bok choy**. Cuire de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

