

# Bols de porc caramélisé

## sur riz aromatisé à la citronnelle

Familiale

Épicée (au goût)

20 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



### RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Porc haché



Boeuf haché



Riz au jasmin



Bok choy de  
Shanghai



Échalotes frites



Purée de gingembre  
et d'ail



Oignon vert



Citronnelle



Piment chili rouge



Sauce aux huîtres  
végétarienne



Cassonade



Sriracha

## D'abord

- 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.

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

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :

- Doux : ½ c. à thé (¼ c. à thé)
- Moyen : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
- Épicé : ½ c. à thé (1 c. à thé)
- Très épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf 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
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

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

## 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

- 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 le **riz** et la **citronnelle** à l'**eau bouillante**, 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 la casserole 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).

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 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 la poêle du feu. **Saler** et **poivrer**, au goût.

3



### Cuire le porc

- 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 **cassonade** 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.

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **porc**. Égoutter et jeter l'excédent de gras avec précaution.

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 des **échalotes frites**.
- Arroser d'un **filet** de **sriracha** et parsemer du **reste** des **piments**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!