



# Bols de porc caramélisé

## sur riz collant aromatisé à la citronnelle

20 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer












ou

x2 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://hellofresh.ca)

 Changer	 Changer
	
Beuf haché	Tofu
250 g   500 g	1   2



	
Porc haché	Riz au jasmin
250 g   500 g	¾ tasse   1 ½ tasse
	
Bok choy de Shanghai	Échalotes frites
2   4	28 g   56 g
	
Purée de gingembre et d'ail	Oignon vert
2 c. à soupe   4 c. à soupe	2   4
	
Citronnelle	Piment chili rouge
1   2	1   2
	
Sauce aux huîtres végétarienne	Cassonade
4 c. à soupe   8 c. à soupe	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 :**
  - 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 : 2 c. à thé (4 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. 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

[Changer](#) | [Bœuf haché](#)

[Changer](#) | [Tofu](#)

- 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 **cajonade** 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

[Changer](#) | [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

[Changer](#) | [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. Cuire de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **tofu** soit doré, de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc**.

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



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