



# Bols de bœuf et de porc façon bulgogi avec riz au beurre, maïs et mayo au gochujang

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes

Recette personnalisée

+ 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



Dinde hachée  
250 g | 500 g

Changer



Émincé protéiné  
200 g | 400 g



Mélange de bœuf et de porc hachés  
250 g | 500 g



Sauce soya  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Huile de sésame  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Oignon vert  
2 | 4



Carotte, en julienne  
56 g | 113 g



Gousses d'ail  
1 | 2



Maïs en grains  
113 g | 227 g



Riz basmati  
¾ tasse | 1 ½ tasse



Gochujang  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mayonnaise  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Bébés épinards  
28 g | 56 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



### Commencer le riz et le maïs

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**.
- Porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **maïs** et porter de nouveau à ébullition. 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.

2



### Préparer

- Entre-temps, émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moitié** du **gochujang** (toute la qté pour 4 pers.). **Saler**, au goût, et bien mélanger.

3



### Commencer le bulgogi

Changer | Dinde hachée

Changer | Émincé protéiné

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter l'**huile de sésame**, puis le **bœuf** et le **porc**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** et le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'ils perdent leur couleur rosée\*\*.
- Conserver **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **gras** dans la poêle et égoutter et jeter l'excédent avec précaution.

4



### Terminer le bulgogi

- Dans la poêle contenant le **bœuf** et le **porc**, ajouter les **carottes**, les **morceaux blancs** des **oignons verts** et l'**ail**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **carottes** ramollissent légèrement.
- Ajouter la **sauce soya**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**, **½ tasse** (¾ tasse) d'**eau** et les **épinards**.
- Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **moitié** de la **sauce** ait été absorbée.
- **Poivrer**, au goût.

5



### Terminer le riz et servir

- Dans la casserole contenant le **riz** et le **maïs**, ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**. Remuer jusqu'à ce qu'il fonde. **Poivrer**, au goût.
- Répartir le **riz au beurre** et le **maïs** dans les bols. Garnir de **bulgogi**.
- Parsemer du reste des **oignons verts**.
- Couronner d'**un soupçon** de **mayo au gochujang**, si désiré.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

### 3 | Commencer le bulgogi

Changer | Dinde hachée

Si vous avez choisi la **dinde hachée**, ajouter à la poêle **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, ainsi que l'**huile de sésame**. Cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc**, en ne tenant pas compte des instructions d'égoutter le gras\*\*.

### 3 | Commencer le bulgogi

Changer | Émincé protéiné

Si vous avez choisi l'**émincé protéiné**, augmenter le temps de cuisson à 5 à 7 min et le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc**, en le retournant une fois ou deux, jusqu'à ce que l'**émincé** soit croustillant\*\*.

\*\* 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.