

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Gochujang 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soja	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pomme de terre Russet	230 g	460 g
Oignons verts	2	4
Poivron	160 g	320 g
Courgette	400 g	800 g
Mélange d'épices Moo Shu	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA

1



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de la **moitié** de l'**huile de sésame**. Poivrer et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.

4



Préparer la mayo au gochujang

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise** et le **gochujang**. **Salé** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

2



Préparer

- Entre-temps, couper les **courgettes** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.

5



Commencer le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à thé (1 c. à thé) d'**huile**, puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Conserver ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **gras** dans la poêle, puis jeter l'excédent avec précaution.
- Ajouter à la poêle le **mélange d'épices moo shu**, la **sauce soja** et les **morceaux blancs des oignons verts**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Ajouter ¼ c. à thé [½ c. à thé] de sucre, si désiré.)
- **Poivrer**, au goût.

3



Rôtir les légumes

- Sur une autre plaque à cuisson non recouverte, arroser les **poivrons** et les **courgettes** du **reste** de l'**huile de sésame**. Poivrer et assaisonner du **reste** du **sel d'ail**, puis bien mélanger.
- Rôtir dans le **haut** du four de 18 à 20 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.

6



Terminer et servir

- Transférer les **potatoes** sur la plaque à cuisson contenant les **légumes**, puis bien mélanger.
- Répartir les **légumes** dans les bols.
- Garnir de **porc**.
- Couronner d'un **souffçon** de **mayo au gochujang**. Parsemer du **reste** des **oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!