

Bols façon « rouleaux de printemps » au porc avec échalotes frites

Familiale

30 à 40 minutes



Porc haché



Échalotes frites



Graines de sésame
noir



Mélange pour salade
de chou



Huile de sésame



Riz au jasmin



Gingembre



Sauce aux prunes



Sauce hoïsin



Oignon vert



Vinaigre de riz



Gousses d'ail

BONJOUR HUILE DE SÉSAME

Cette huile parfumée ajoute un arôme irrésistible à tous les mets d'inspiration asiatique!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Graines de sésame noir	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange pour salade de chou	170 g	340 g
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Gingembre	30 g	30 g
Sauce aux prunes	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Oignon vert	2	2
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Cuire le riz au sésame

- Peler, puis râper **½ c. à soupe** de **gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter l'**huile de sésame**, puis **1 c. à thé** de **gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **riz**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **riz** soit grillé.
- Ajouter **1 ¼ tasse** d'**eau** et **½ c. à thé** de **sel** (doubler les qtés pour 4 pers.) et porter à ébullition à feu élevé.
- 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 la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



4 Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter l'**ail**, la **sauce hoisin** et le **reste** du **gingembre**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit bien enrobé. **Saler** et **poivrer**, au goût.



2 Préparer

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.



3 Mariner la salade de chou

- Dans un grand bol, ajouter le **mélange pour salade de chou**, le **vinaigre**, les **oignons verts**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Réserver.



5 Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis incorporer les **graines de sésame**.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **porc** et de **salade de chou**.
- Arroser d'**un filet** de **sauce aux prunes**.
- Parsemer d'**échalotes frites**.

Le souper, c'est réglé!