



# Cari de porc à la citronnelle et à la noix de coco

## avec légumes et pains plats poêlés

20 minutes

Recette personnalisée

+ 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
	
Boeuf haché 250 g   500 g	Émincé protéiné 200 g   400 g



	
Porc haché 250 g   500 g	Citronnelle 1   2
	
Riz basmati ¾ tasse   1 ½ tasse	Purée de gingembre et d'ail 2 c. à soupe   4 c. à soupe
	
Mélange de légumes 170 g   340 g	Mélange d'épices indien 1 c. à soupe   2 c. à soupe
	
Lait de coco 1   2	Lime ½   1
	
Pain plat 2   4	Sauce de poisson 1 c. à soupe   2 c. à soupe
	
Oignon, en tranches 56 g   113 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



### Cuire le riz

- 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 **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**.
- Couvrir 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.

2



### Préparer

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Retirer l'écorce de la **citronnelle**.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une lourde casserole, meurtrir avec précaution la **citronnelle** et la couper en deux sur la largeur.
- Zester, puis couper la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.) en quartiers.

3



### Cuire le porc

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Émincé protéiné](#)

- Ajouter à la poêle chaude le **porc**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **citronnelle** et la **purée de gingembre et d'ail**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Saupoudrer le **porc** du **mélange d'épices indien**, puis **saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

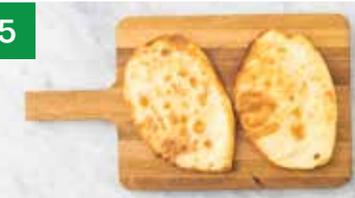
4



### Cuire le cari

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter le **mélange de légumes**, le **lait de coco**, **½ tasse** (⅔ tasse) d'**eau** et les **oignons**. Porter à légère ébullition à feu élevé.
- Laisser mijoter et réduire à feu moyen.
- Cuire à couvert de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Retirer la **citronnelle** de la **soupe** avec précaution et la jeter.
- Ajouter la **sauce de poisson**.
- **Saler** et **poivrer**.

5



### Griller les naans

- Entre-temps, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile**, puis **un morceau de naan**.
- Cuire d'un côté de 1 à 3 min, en pressant délicatement à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retourner, puis saupoudrer de **sel**.
- Cuire de 1 à 3 min, en pressant délicatement à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que le **naan** soit doré et bien chaud.
- Répéter avec les autres **morceaux de naan**.

6



### Terminer et servir

- Ajouter le **zeste de lime** au **riz**, puis séparer les **grains** à la fourchette.
- Couper ou déchirer les **naans** en quartiers.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir le **riz de cari**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.
- Servir les **naans** en accompagnement.

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

### 3 | Cuire le porc

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**\*\*.

### 3 | Cuire le porc

🔄 [Changer](#) | [Émincé protéiné](#)

Si vous avez choisi l'**émincé protéiné**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**, puis augmenter le temps de cuisson à 5 à 7 min, 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.