

# Cari d'inspiration thaï aux haricots rouges et à la noix de coco

avec riz infusé à la citronnelle et échalotes frites

Végé

30 minutes



Haricots rouges



Citronnelle



Riz au jasmin



Pâte de cari rouge



Patate douce



Bébés épinards



Lait de coco



Coriandre



Échalotes frites

BONJOUR CITRONNELLE

*Une longue herbe tropicale aux vives notes citronnées!*

## D'abord

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

### Matériel requis

Épluche-légumes, cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande casserole, tamis

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Haricots rouges	370 ml	740 ml
Citronnelle	1	1
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Pâte de cari rouge	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Patate douce	170 g	340 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Lait de coco	400 ml	800 ml
Coriandre	7 g	14 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

### 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

- Retirer la couche extérieure de la **citronnelle**. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une lourde casserole, meurtrir la **citronnelle** avec précaution, puis la couper en deux sur la largeur.
- À l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'**eau** soit claire. Bien égoutter.
- Dans une casserole moyenne, ajouter la **citronnelle**, le **riz**, la **moitié** des **échalotes frites**, **1 tasse** d'**eau** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- 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 la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



### 4 Terminer le riz

- Lorsque le **riz** sera cuit, retirer avec précaution la **citronnelle** et la jeter.
- Ajouter la **moitié** de la **coriandre**, puis séparer les **grains de riz** à la fourchette.



### 2 Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper la **patate douce** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



### 5 Terminer le cari

- Ajouter les **épinards** au **cari**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce qu'ils tombent.
- Saler et poivrer**, au goût.



### 3 Commencer le cari

- Chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **pâte de cari**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **pâte de cari** dégage son arôme.
- Ajouter les **haricots rouges** avec leur **liquide**, les **patates douces** et le **lait de coco**. **Saler et poivrer**. Porter à légère ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-doux. Cuire à couvert de 8 à 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres.



### 6 Terminer et servir

- Répartir le **riz** dans les bols, puis garnir du **cari**.
- Parsemer du **reste** des **échalotes frites** et de **coriandre**.

Le souper, c'est réglé!