

# Cari rouge à la noix de coco et tofu

avec riz aux arachides grillées

Végé

Épicée

30 minutes



Tofu



Pâte de cari rouge



Riz au jasmin



Poivron



Bok choy de Shanghai



Lait de coco



Beurre d'arachides



Piment chili rouge



Arachides, hachées



Sel d'ail

BONJOUR PÂTE DE CARI ROUGE

*Débordante de citronnelle, de gingembre et de piments, cette sauce aromatique est franchement savoureuse!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- 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	Ingredient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tofu	1	2
Pâte de cari rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Bok choy de Shanghai	113 g	226 g
Lait de coco	165 ml	400 ml
Beurre d'arachides	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Piment chili rouge 🌶️	1	2
Arachides, hachées	28 g	56 g
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous rejoindre

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

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA



### 1 Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 tasse** (2 tasses) d'**eau** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, à l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que le **eau** soit claire.
- Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, puis 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 Cuire les légumes

- Dans la même poêle, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.
- Ajouter le **bok choy**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit légèrement croquant.
- **Saler et poivrer**.



### 2 Préparer et cuire le tofu

- Entre-temps, sécher le **tofu** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser le **tofu** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Assaisonner de **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**. Bien mélanger et disposer en une seule couche.
- Griller au **centre** du four de 8 à 10 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **tofu** soit doré.



### 5 Préparer le cari

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **pâte de cari**.
- Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** dégagent leur arôme et soient enrobés de **cari**.
- Réduire à feu moyen, puis incorporer le **lait de coco** et le **mélange de beurre d'arachides**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **cari** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, au goût.



### 3 Préparer et griller les arachides

- Entre-temps, évider, puis couper les **poivrons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper le **bok choy** en morceaux de 1,25 cm (½ po). (**CONSEIL** : Rincer les feuilles de bok choy pour éliminer toute trace de saleté.)
- Hacher finement le **chili** en retirant les **graines** pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans un petit bol, fouetter le **beurre d'arachides** et **½ tasse** (1 tasse) d'**eau chaude**. Réserver.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **arachides** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **arachides** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.



### 6 Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter les **arachides**.
- Répartir le **riz** dans les bols.
- Ajouter le **tofu** à la **sauce au cari** et remuer.
- Garnir le **riz** de **cari au tofu**.
- Parsemer de **chilis hachés**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!