

Chow mein de porc aux graines de sésame et arachides

avec pois sucrés

20 minutes

Épicée



Porc haché



Nouilles chow mein



Sauce aux huîtres végétarienne



Sauce hoisin



Pois sucrés



Graines de sésame



Purée d'ail



Poivron



Carotte, en julienne



Arachides, hachées



Coriandre



Huile de sésame



Sriracha

BONJOUR ARACHIDES

Les arachides sont en fait des légumineuses!

D'abord

- Avant de commencer, dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Nouille chow mein	200 g	400 g
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Pois sucrés	113 g	227 g
Graines de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Arachides, hachées	28 g	56 g
Coriandre	7 g	7 g
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire cuire les nouilles

Ajouter les **nouilles** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter, puis rincer les **nouilles** à l'**eau chaude**. Remettre les **nouilles** dans la casserole, hors du feu et ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Bien mélanger. À l'aide de ciseaux, faire quelques coupes dans les **nouilles** à même la casserole. Réserver.



Commencer les légumes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **pois sucrés**, les **carottes** et les **poivrons**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Préparer

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Parer les **pois sucrés**. Hacher grossièrement la **coriandre**.



Terminer les légumes et assembler les nouilles

Retirer la poêle du feu. Ajouter la **sauce hoisin**, la **purée d'ail**, la **sauce aux huîtres végétarienne**, la **moitié** de la **sriracha** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Ajouter le **mélange aux légumes** à la casserole contenant les **nouilles**, puis bien mélanger.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à moyen-élevé. Ajouter l'**huile de sésame**, puis le **porc**, les **arachides** et les **graines de sésame**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**. Transférer le **porc** dans un grand bol. Couvrir de papier d'aluminium pour garder au chaud.



Terminer et servir

Répartir les **nouilles** dans les bols, puis garnir de **porc aux graines de sésame et arachides**. Parsemer de **coriandre**. Arroser du **reste** de la **sriracha**, au goût.

Le repas est prêt!