

Porc à l'indonésienne

avec riz collant à la noix de coco

Rapido

Épicée

25 minutes



Porc haché



Sauce au chili doux



Sauce soja



Beurre d'arachide



Purée d'ail



Assaisonnement thaï



Poivron



Lait de coco



Riz au jasmin



Lime



Coriandre



Haricots verts

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDE

Ce classique fait des merveilles pour les sauces!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Sauce au chili doux	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre d'arachide	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement thaï	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Lait de coco	165 ml	400 ml
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Lime	1	1
Coriandre	7 g	7 g
Haricots verts	170 g	340 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **¾ tasse d'eau** (1 ¼ tasse pour 4 personnes), le **lait de coco** et le **riz**. Porter à ébullition à feu moyen-élevé, puis baisser à feu doux. Faire cuire à couvert de 14 à 16 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Préparer la sauce

Pendant que le **porc** cuit, ajouter dans un grand bol la **sauce soja**, la **sauce au chili doux**, le **beurre d'arachide**, **¼ c. à thé de sucre** et **¾ tasse d'eau chaude** (doubler les quantités pour 4 personnes). Arroser du jus d'un **quartier de lime**, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène. Transférer le **porc cuit** dans le bol contenant la **sauce**.



Préparer

Pendant que le **riz** cuit, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Parer les **haricots verts**, puis les couper en trois. Couper la **moitié** de la **lime** en quartiers (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Hacher grossièrement la **coriandre**.



Faire cuire les légumes et terminer le porc

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons** et les **haricots verts**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **reste** de la **purée d'ail** et le **reste** de l'**assaisonnement thaï**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter le **porc** et la **sauce**. Porter à légère ébullition. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement et jeter l'excédent de gras. Ajouter la **moitié** de la **purée d'ail**, **saler** et **poivrer**, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement thaï**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



Terminer et servir

Assaisonner le **riz** à la **noix de coco** de **⅛ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis séparer les **grains de riz** à la fourchette. Répartir le **riz** à la **noix de coco** dans les assiettes. Garnir de **légumes** et de **porc**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**. Parsemer de **coriandre**.

Le repas est prêt!