



Nouilles au porc dans une sauce chili-ail

avec poivrons et céleri

Épicée

30 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

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Changer



Tofu

1 | 2



Porc haché

250 g | 500 g



Linguines

170 g | 340 g



Poivron

1 | 2



Céleri

3 | 6



Oignon vert

2 | 4



Gousses d'ail

4 | 8



Gingembre

30 g | 60 g



Sauce aux huîtres végétarienne

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Sauce aux piments et à l'ail

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Mélange d'épices pour sauce

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Échalotes frites

28 g | 56 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



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour la quantité d'ail à l'étape 1 :** ½ c. à soupe (1 c. à soupe) doux, 1 c. à soupe (2 c. à soupe) moyen, 1 ½ c. à thé (3 c. à soupe) relevé

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Trancher finement le **céleri** sur la largeur.
- Émincer les **oignons verts**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Peler, puis hacher finement ou râper **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gingembre**. (REMARQUE : Consulter le guide pour la quantité de gingembre.)

2



Sauter les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **céleri**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il commence à ramollir.
- Ajouter les **poivrons**, puis **saler et poivrer**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Retirer du feu. Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

3



Cuire les linguines

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** et la **moitié** des **oignons verts**, puis bien mélanger.
- Couvrir pour garder chaud.

4



Cuire le porc

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

- Entre-temps, chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le porc.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Saupoudrer le porc de **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucre**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit doré foncé.

5



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant le porc, ajouter le **mélange pour sauce**, l'**ail** et le **gingembre**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aromates** dégagent leur parfum et que le **porc** soit enrobé.
- Ajouter **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau**, la **sauce aux huîtres végétarienne** et la **moitié** de la **sauce chili-ail**. Porter à légère ébullition.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu, puis ajouter les **légumes**. **Poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter le **porc**, les **légumes**, la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée**.
- **Saler et poivrer** au goût, puis mélanger. (CONSEIL : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Répartir les **nouilles au porc en sauce chili-ail** et la **sauce** restante dans la casserole dans les assiettes.
- Parsemer d'**échalotes frites** et du **reste** des **oignons verts**.
- Arroser du **reste** de la **sauce chili-ail**.

4 | Cuire le bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

4 | Cuire le tofu

🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec des essuie-tout, puis le défaire en morceaux de la taille de petits pois. Cuire le **tofu** en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**, jusqu'à ce qu'il 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.