

Nouilles au porc dans une sauce chili-ail

avec poivrons et céleri

Épicée

30 minutes



Porc haché



Linguines



Poivron



Céleri



Oignon vert



Gousses d'ail



Gingembre



Sauce aux huîtres végétarienne



Sauce aux piments et à l'ail



Mélange d'épices pour sauce brune



Échalotes frites

BONJOUR SAUCE AUX HUÎTRES VÉGÉTARIENNE

Une sauce savoureuse qui ajoute du mordant aux sautés!

D'abord

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

Guide pour le niveau de gingembre à l'étape 1 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à soupe
- Moyen : 1 c. à soupe
- Relevé : 1 ½ c. à soupe

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Linguines	170 g	340 g
Poivron	160 g	320 g
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 brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Échalotes frites	28 g	56 g
Sucre*	2 c. à thé	4 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 rejoindre

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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- 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 lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Trancher finement le **céleri** sur la largeur.
- Émincer les **oignons verts**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Peler, puis émincer ou râper **1 c. à soupe de gingembre**. (REMARQUE : Consulter le guide pour la quantité de gingembre.)



Cuire le porc

- Entre-temps, chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), 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 de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit doré foncé.



Sauter les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), 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**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter le **mélange pour sauce brune**, l'**ail** et le **gingembre**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aromates** dégagent leur arôme et que le **porc** soit enrobé.
- Ajouter **¾ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.), la **sauce aux huîtres végétarienne** et la **moitié** de la **sauce aux piments et à l'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 et ajouter les **légumes**. **Poivrer**, au goût, et bien mélanger.



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 **linguines** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **moitié** des **oignons verts**. Bien mélanger.
- Couvrir pour garder au chaud.



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 bien mélanger. (CONSEIL : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Répartir dans les assiettes les **nouilles au porc dans une sauce chili-ail** et la **sauce restante** dans la casserole.
- Parsemer d'**échalotes frites** et du **reste** des **oignons verts**. Arroser du **reste** de la **sauce aux piments et à l'ail**.

Le souper, c'est réglé!