



Nouilles au porc dans une sauce chili-ail

avec poivrons et céleri

Épicée

30 minutes

Changer



Boeuf haché
250 g | 500 g

Changer



Tofu
1 | 2

Protéine personnalisable

+ 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



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, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour la quantité de gingembre à l'étape 1 :**

- Doux : ½ c. à soupe (1 c. à soupe)
- Moyen : 1 c. à soupe (2 c. à soupe)
- Relevé : 1 ½ c. à soupe (3 c. à soupe)

- 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 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**. **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 d'épices pour sauce**, 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** (1 ½ tasse) d'eau, 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, 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 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 les **nouilles au porc** dans la **sauce chili-ail** dans les assiettes et napper de la **sauce restant** 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**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

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 un essuie-tout, puis l'émietter en morceaux de la taille d'un petit pois. Cuire de 6 à 8 min, de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc**, jusqu'à ce qu'il soit doré.

** 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.