

Nouilles style chow mein de porc aux graines de sésame et aux arachides avec pois sucrés

Épicée

20 min



Porc haché



Nouilles chow mein



Sauce aux huitres végétarienne



Sauce hoisin



Poivron



Pois sucrés



Carotte, en julienne



Purée d'ail



Graines de sésame



Arachides, hachées



Huile de sésame



Sriracha

BONJOUR ARACHIDES

Saviez-vous que les arachides sont des légumineuses?

D'abord

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

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Nouilles chow mein	200 g	400 g
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Graines de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Arachides, hachées	56 g	112 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

** 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez-nous | (855) 272-7002

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Cuire le porc aux graines de sésame et aux arachides

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **moitié** de l'**huile de sésame**, puis le **porc**, les **arachides** et les **graines de sésame**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**, au goût.
- Transférer le **porc** dans un grand bol, puis couvrir pour garder chaud.



2 Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Parer les **pois sucrés**.



3 Commencer les légumes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **pois sucrés**, les **carottes** et les **poivrons**. **Saler et poivrer**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



4 Terminer les légumes

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **sauce hoisin**, la **purée d'ail**, la **sauce aux huîtres végétarienne**, la **moitié** de la **sriracha** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**.
- Porter à légère ébullition. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu, puis **saler et poivrer**, au goût.



5 Cuire les nouilles

- Entre-temps, ajouter les **nouilles** à l'**eau bouillante**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres.
- Égoutter et rincer à l'**eau tiède**.
- Remettre les **nouilles** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter le **reste** de l'**huile de sésame**, puis remuer délicatement pour enrober les **nouilles**.
- À l'aide de ciseaux, faire quelques coupes dans les **nouilles** à même la casserole. Réserver.



6 Terminer et servir

- Répartir les **nouilles**, les **légumes** et le **reste** de la **sauce de cuisson** dans les bols.
- Garnir de **porc aux graines de sésame et aux arachides**.
- Arroser du **reste** de la **sriracha**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!