

Nouilles au porc façon rivière des Perles avec carottes et bok choy

Rapido

25 minutes



Porc haché



Sauce hoisin



Sauce soja



Gousses d'ail



Carotte, en juliennes



Spaghettis



Base pour sauce
tomate



Coriandre



Échalote



Bok choy de
Shanghai



Vin de cuisson blanc

BONJOUR SPAGHETTIS
Parfaits pour remplacer les nouilles!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Carotte, en juliennes	56 g	113 g
Spaghettis	170 g	340 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Coriandre	7 g	7 g
Échalote	50 g	100 g
Bok choy de Shanghai	226 g	454 g
Vin de cuisson blanc	4 c. à soupe	8 c. à soupe
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 rejoindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire les nouilles

Ajouter les **nouilles** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **nouilles** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire les légumes

Ajouter les **carottes** et le **bok choy** dans la poêle contenant le **porc**. **Saler et poivrer**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement.



Préparer et faire la sauce

Pendant que les **nouilles** cuisent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper le **bok choy** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Mélanger la **sauce hoisin** et la **sauce soja** dans un petit bol.



Terminer les nouilles

Ajouter la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée** à la poêle contenant les **légumes**, puis porter à légère ébullition. Ajouter les **nouilles**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et enrobe les **nouilles**. **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 l'**ail** et les **échalotes**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter 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 **base pour sauce tomates**. Faire cuire de 30 secondes à 1 minute, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le **porc** soit enrobé. **Saler et poivrer**. Ajouter le **vin de cuisson**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **vin** réduise légèrement.



Terminer et servir

Répartir les **nouilles au porc** dans les assiettes. Parsemer de **coriandre**.

Le repas est prêt!