

Porc sauté à la thaïlandaise avec bok choy et coriandre

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Lime



Piment rouge



Bok choy de Shanghai



Cassonade



Oignon jaune



Riz basmati



Gingembre



Sauce soja



Coriandre



Purée d'ail

BONJOUR GINGEMBRE

Épluchez le gingembre en utilisant le bord d'une cuillère; vous pourrez ainsi vous déplacer plus facilement autour des morceaux bosselés!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Râpe, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Lime	1	1
Piment rouge	1	2
Bok choy de Shanghai	226 g	452 g
Cassonade	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon jaune	56 g	113 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Gingembre	30 g	60 g
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 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'app.

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 le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter le **riz** et réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Faire cuire le porc

Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la même poêle, puis le **porc** et les **oignons**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Préparer

En attendant que l'eau vienne à ébullition, séparer les **feuilles du bok choy** des **tiges**. (**CONSEIL** : Rincer les feuilles de bok choy pour enlever toute la saleté cachée.) Couper les **tiges** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 personnes). Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis râper finement **1 c. à soupe de gingembre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Zester la **moitié** de la **lime** (zester la lime entière pour 4 personnes), puis la couper en quartiers. Hacher finement le **piment**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)



Terminer le sauté

Ajouter le **gingembre**, la **purée d'ail** et **½ c. à thé de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Saupoudrer le **porc** de **cassonade**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme et que le **porc** soit doré foncé. Incorporer le **zeste de lime**, la **sauce soja**, les **tiges** et les **feuilles de bok choy**, et **¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent et en décollant les morceaux brunis au fond de la poêle, jusqu'à ce que les **feuilles de bok choy** tombent.



Faire cuire les tiges de bok choy

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **tiges de bok choy**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes. Réserver dans une assiette.



Terminer et servir

Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis incorporer la **moitié** de la **coriandre**. Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir de **porc**, de **légumes** et du **reste** de la **sauce** contenue dans la poêle. Parsemer du **reste** de la **coriandre**. Presser un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!