

# Porc sauté à la thaïlandaise

avec bok choy et basilic

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Lime



Piment chili rouge



Bok choy de Shanghai



Cassonade



Oignon jaune



Riz basmati



Gingembre



Sauce soja



Basilic



Purée d'ail

## BONJOUR GINGEMBRE

Épluchez le gingembre en utilisant le rebord 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 pour 4 pers.):**

- 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 chili 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
Basilic	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'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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## Faire cuire le riz

- Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quant. pour 4 pers.) dans une casserole moyenne. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **riz**, puis réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 min ou 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 pour 4 pers.) à la même poêle, puis le **porc** et les **oignons**.
- Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent et que le **porc** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux\*\*.



## Préparer

- Entre-temps, séparer les **feuilles de bok choy** des **tiges**. (**CONSEIL** : Rincer les feuilles de bok choy pour bien laver 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 pers.).
- Peler, puis émincer ou râper **1 c. à soupe de gingembre** (doubler pour 4 pers.).
- Zester la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.), puis la couper en quartiers.
- Hacher finement le **piment chili**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**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 chili**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Saupoudrer le **porc** de **cassonade**.
- Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **ingrédients** dégagent leur arôme et que le **porc** soit doré foncé, en remuant souvent.
- Incorporer le **zeste de lime**, la **sauce soja**, les **tiges de bok choy**, les **feuilles de bok choy** et **¼ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers.).
- Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **feuilles de bok choy** tombent, en remuant souvent et en décollant **tous les morceaux brunis** au fond de la poêle.



## 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 pour 4 pers.), puis les **tiges de bok choy**. **Salier et poivrer**.
- Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes, en remuant à l'occasion.
- Réserver dans une assiette.



## Terminer et servir

- Déchirer ou émincer les **feuilles de basilic**.
- Séparer les **grains de riz** à la fourchette.
- Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir du **sauté**.
- Parsemer de **basilic**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!