



Sauté rapide au porc et au gingembre

avec carottes et pois sugar snap

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus. Merci de votre compréhension. Bon appétit!



Lanières de porc



Ail



Gingembre



Piment chili



Huile de sésame



Riz au jasmin



Pois sugar snap



Carotte



Mélange soja-sauce aux huîtres

BONJOUR SAUCE AUX HÛTRES VÉGÉTARIENNE!

Une sauce savoureuse qui ajoute du mordant aux sautés.

COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé
- Très épicé : 2 c. à thé

Sortir

Épluche-légumes, grande poêle antiadhésive, grand bol, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, essuie-tout, microplane/zesteur, casserole moyenne

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de porc	340 g	680 g
Ail	6 g	12 g
Gingembre	30 g	30 g
Piment chili	1	1
Huile de sésame	1 c. à table	2 c. à table
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Pois sugar snap	113 g	227 g
Carotte	170 g	340 g
Mélange soja-sauce aux huîtres	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, peler, puis râper finement **½ c. à table de gingembre** (doubler pour 4 pers). Parer les **pois sugar snap**. Peler et couper les **carottes** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher finement le **piment** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**NOTE** : il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



4. CUIRE LE PORC

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **porc**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée et qu'il soit entièrement cuit, de 3 à 4 min.** (**NOTE** : cuire en 2 étapes pour 4 pers en utilisant 1 c. à table d'huile chaque fois.) Réserver dans une assiette.



2. MARINER LE PORC

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 5 cm (2 po). Dans un grand bol, combiner le **gingembre**, l'**huile de sésame** et la **moitié** de l'**ail**. Ajouter les **lanières de porc** et bien mélanger. **Saler et poivrer**. Réserver.



5. ASSEMBLER LE SAUTÉ

Lorsque le **porc** est cuit, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers) dans la même poêle, puis les **pois sugar snap** et les **carottes**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 2 à 3 min. Retirer la poêle du feu. Ajouter la **sauce soja-mélange aux huîtres**, le **porc**, **1 c. à thé de sucre** et **3 c. à table d'eau** (doubler le sucre et l'eau pour 4 pers). Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que le tout soit chaud, 1 min. **Poivrer**.



3. CUIRE LE RIZ

Ajouter le **riz** et le **reste d'ail** à la casserole d'eau bouillante. Réduire à feu moyen-doux. Cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min.



6. FINIR ET SERVIR

Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis **saler**. Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir de sauté et saupoudrer de **¼ c. à thé de piment**. (**NOTE** : se référer au guide pour la quantité d'épice.)

Le souper, c'est réglé!