

Sauté de porc à la sichuanaise

avec noix de cajou et riz à l'ail

Épicée

Rapido

25 minutes



Porc haché



Sauce soja



Sauce à la sichuanaise



Poivron



Courgette



Riz basmati



Noix de cajou



Oignon vert



Concentré de bouillon de poulet



Fécule de maïs



Sel d'ail

BONJOUR SAUCE À LA SICHUANAISE

Savoureuse et épicée, cette sauce aux piments s'inspire des saveurs du Sichuan!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce à la sichuanaise 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Courgette	200 g	400 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Noix de cajou	56 g	112 g
Oignon vert	2	4
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Fécule de maïs	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, le **concentré de bouillon**, la **moitié** du **sel d'ail** et **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Cuire le porc

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Poivrer** et assaisonner du **reste** du **sel d'ail**.
- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **sauce à la sichuanaise**, la **sauce soja**, la **moitié** de la **fécule de maïs** (toute la qté pour 4 pers.) et **½ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Remuer jusqu'à ce que la **fécule de maïs** se dissolve.



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **partie blanche des oignons verts** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer le **reste** des **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.



Cuire les légumes et la sauce

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter les **poivrons**, les **courgettes** et les **morceaux blancs des oignons verts**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Ajouter le **mélange de sauce à la sichuanaise**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. (**CONSEIL**: Si la sauce est trop épaisse, ajouter de 1 à 2 c. à soupe d'eau.) **Poivrer**, au goût.
- Ajouter la **moitié** des **noix de cajou**, puis bien mélanger.



Griller les noix de cajou

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de cajou** à la poêle sèche. Griller de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **noix de cajou** soient dorées. (**CONSEIL**: Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant le **riz**, ajouter la **moitié** des **morceaux verts des oignons verts** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis séparer les grains à la fourchette jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir de **porc à la sichuanaise** et de **légumes**.
- Parsemer du **reste** des **oignons verts** et du **reste** des **noix de cajou**.

Le souper, c'est réglé!