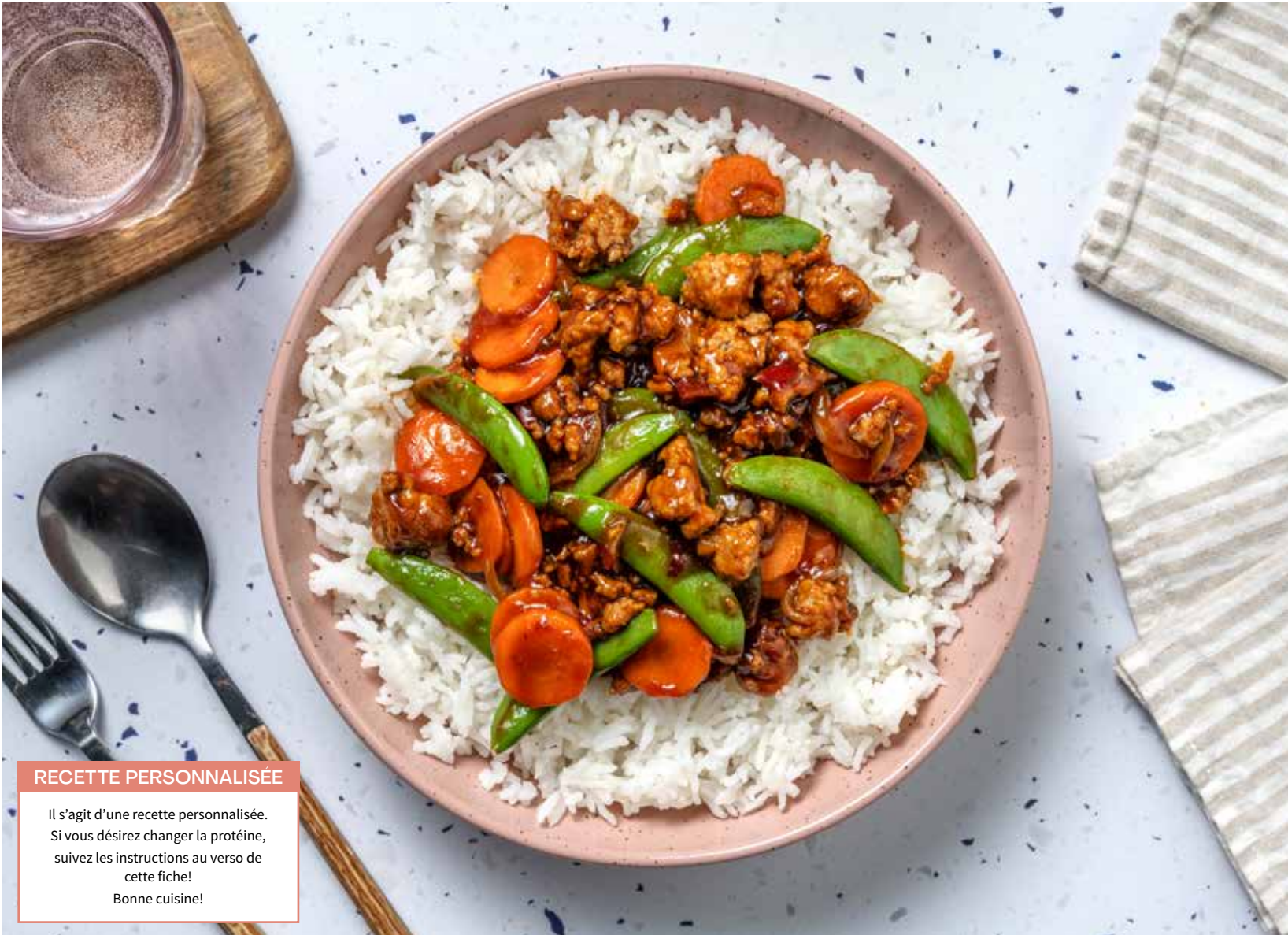


Sauté de porc sucré-salé avec pois sucrés et riz

Épicée

Rapido

25 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Porc haché



Bœuf haché



Riz au jasmin



Pois sucrés



Oignon jaune



Carotte



Purée de gingembre et d'ail



Sauce aux huîtres végétarienne



Sauce au chili doux



Sauce soya



Fécule de maïs

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée-salée qui rehausse les saveurs!

D'abord

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

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, épluche-légumes, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Pois sucrés	113 g	227 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Carotte	85 g	170 g
Purée de gingembre et d'ail	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce au chili doux 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soya	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Fécule de maïs	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le porc et le bœuf jusqu'à ce que leur 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

Nous rejoindre

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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA

1



Cuire le riz

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile, puis le riz et la moitié de la purée de gingembre et d'ail. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter 1 ¼ tasse (2 ½ tasses) d'eau et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de sel, puis 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.

4



Terminer le sauté

- Lorsque le porc sera cuit, ajouter dans la poêle les légumes et la sauce. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. (CONSEIL : Pour une consistance plus liquide, ajouter plus d'eau, 1 c. à soupe à la fois.)
- Saler et poivrer, au goût.

2



Préparer

- Éplucher, puis couper la moitié de la carotte (la carotte entière) en rondelles de 0,3 cm (⅛ po).
- Parer les pois sucrés.
- Peler, puis couper l'oignon en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile, les carottes, les oignons et les pois sucrés. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les légumes soient légèrement croquants.
- Les transférer dans une assiette.

5



Terminer et servir

- Séparer le riz à la fourchette.
- Répartir le riz dans les bols.
- Garnir du porc et des légumes.

Le souper, c'est réglé!

3



Commencer le sauté de porc et préparer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter à la poêle sèche le porc haché et le reste de la purée de gingembre et d'ail. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le porc en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Dans un petit bol, ajouter la fécule de maïs, la sauce aux huîtres végétarienne, la sauce au chili doux, la sauce soya et ⅓ tasse (½ tasse) d'eau. Bien mélanger en fouettant.

Si vous avez choisi le bœuf, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le porc**.