



Sauté de poulet au miel et à l'ail

avec riz aux oignons verts

Familiale

20 à 30 minutes

Protéine personnalisable



+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

<p>○ Changer</p>  <p>Bœuf haché 250 g 500 g</p>	<p>○ Changer</p>  <p>Émincé protéiné à base de plantes 200 g 400 g</p>
--	---



 <p>Poulet haché 250 g 500 g</p>	 <p>Riz basmati ¾ tasse 1 ½ tasse</p>
 <p>Courgette 1 2</p>	 <p>Poivron 1 2</p>
 <p>Oignon vert 1 2</p>	 <p>Sauce à l'ail et au miel 4 c. à soupe 8 c. à soupe</p>
 <p>Concentré de bouillon de miso 1 2</p>	 <p>Sauce soya 1 c. à soupe 2 c. à soupe</p>
 <p>Fécule de maïs 1 c. à soupe 2 c. à soupe</p>	 <p>Sel d'ail 1 c. à soupe 2 c. à soupe</p>

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.

1



Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter 1 ¼ tasse (2 ½ tasses) d'eau, 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et 1 c. à thé (2 c. à thé) de sel d'ail.
 - Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
 - Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**. 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 du feu. Garder couvert et réserver.

2



Préparer et mélanger la sauce

- 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).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Dans un bol moyen, fouetter la **sauce à l'ail et au miel**, la **fécule de maïs**, la **sauce soya**, le **concentré de bouillon de miso** et ½ tasse (1 tasse) d'**eau froide**.

3



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et les **courgettes**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- **Saler et poivrer**.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

4



Cuire le poulet

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Émincé protéiné](#)

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **poulet** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.

5



Assembler le sauté

- Dans la poêle contenant le **poulet**, ajouter les **légumes** et la **sauce préparée**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

6



Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **moitié** des **oignons verts** et mélanger.
- Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir de **sauté**.
- Parsemer du **reste** des **oignons verts**.

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

4 | Cuire le bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **poulet**, en égouttant l'excédent de gras avec précaution avant de **saler** et **poivrer****.

4 | Cuire l'émincé protéiné

🔄 [Changer](#) | [Émincé protéiné](#)

Si vous avez choisi l'**émincé protéiné**, le cuire de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, et le servir de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir le **poulet****.

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



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