



Laksa épicé aux moules

avec cari-coco, nouilles et pois mange-tout

VARIÉTÉ **ÉPICÉE** 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!



Moules



Échalote



Pois mange-tout



Lime



Coriandre



Lait de coco



Épices indiennes



Nouilles chow mein



Sauce aux piments et à l'ail



Sauce soja

BONJOUR FUSION!

La nourriture de Singapour marie délicieusement les saveurs de nombreuses cuisines de l'Asie de l'Est et de l'Ouest.

COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Grande poêle antiadhésive, grand bol, grande casserole, tasses à mesurer, passoire, microplane/zesteur, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Moules	908 g	1816 g
Échalote	50 g	100 g
Pois mange-tout	113 g	227 g
Lime	1	1
Coriandre	7 g	14 g
Lait de coco	400 ml	800 ml
Épices indiennes	1 c. à table	2 c. à table
Nouilles chow mein	200 g	400 g
Sauce aux piments et à l'ail 🌶️	1 c. à table	2 c. à table
Sauce soja	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °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

Ajouter **10 tasses** d'eau dans une grande casserole. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, parer les **pois mange-tout**, puis les couper en deux. Zester et presser la moitié de la **lime** (1 lime pour 4 pers). Couper **le reste** de la **lime** en quartiers. Peler, puis émincer l'**échalote**. Hacher grossièrement la **coriandre**.



4. COMMENCER LE LAKSA

Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen (**NOTE** : utiliser une grande casserole pour 4 pers). Ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis l'**échalote** et les **épices indiennes**. Cuire en remuant souvent, de 1 à 2 min. Ajouter le **lait de coco**, la **sauce soja** et **1 tasse** de **liquide de moules réservé** (doubler pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.



2. PRÉPARER LES MOULES

Dans un grand bol, égoutter les **moules précuites** à l'aide d'une passoire en réservant le **liquide des moules**. À l'aide d'une cuillère, retirer les **moules** de leur coquille et réserver. Jeter les **coquilles** ainsi que les **moules à la coquille brisée ou fermée**.



5. FINIR LE LAKSA

Réduire à feu moyen, puis ajouter les **moules** et les **pois mange-tout** à la poêle de **laksa**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 2 à 3 min.** Ajouter le **zeste de lime**, le **jus de lime** et **la moitié** de la **coriandre**. Bien mélanger. **Poivrer**.



3. CUIRE LES NOUILLES

Ajouter les **nouilles** à la casserole d'**eau bouillante**. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 2 à 3 min. Égoutter, puis rincer les **nouilles** à l'eau chaude. Remettre les **nouilles** dans la même casserole. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **nouilles** dans les bols, puis garnir de **laksa aux moules**. Saupoudrer **du reste de coriandre**. Arroser **du jus d'un quartier de lime** et napper de **sauce aux piments et à l'ail**, au goût.

Le souper, c'est réglé!