



Poulet sucré-épicé façon thaïe

avec riz lime-coriandre et arachides

Épicée

30 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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

Changer



Poitrines de poulet
2 | 4

Changer



Tofu
1 | 2



Poitrines de poulet, en dés
310 g | 620 g



Assaisonnement thaï
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Riz au jasmin
3/4 tasse | 1 1/2 tasse



Coriandre
7 g | 7 g



Radis
3 | 6



Mélange printanier
56 g | 113 g



Lime
1 | 2



Sauce soya
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Sauce aux piments et à l'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Sauce au chili doux
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Arachides, hachées
28 g | 56 g

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

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

- À l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'**eau** soit claire. Bien égoutter.
- Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, **1 tasse** (2 tasses) d'**eau** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. (**REMARQUE** : Réduire à feu doux si l'eau bout trop fort et déborde.)
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.

4



Préparer la sauce et assaisonner le poulet

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **sauce soya**, la **sauce aux piments et à l'ail**, la **sauce au chili doux** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**.
- Lorsque le **poulet** sera cuit, ajouter le mélange de **sauce chili** dans la poêle. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe et enrobe le **poulet**. **Poivrer**.

* 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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

2



Préparer et mélanger la vinaigrette

- Entre-temps, trancher finement les **radis**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Dans un bol moyen, ajouter le **jus de lime**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.

5



Assembler la salade et assaisonner le riz

- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **radis** et le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
- Dans la casserole contenant le **riz**, ajouter le **zeste de lime**, la **moitié** de la **coriandre**, puis séparer le **riz** à la fourchette.

3



Cuire le poulet

Changez | **Poitrines de poulet**

Changez | **Tofu**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Dans un autre bol moyen, ajouter le **poulet**, l'**assaisonnement thaï** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Poêler de 4 à 5 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit**.

6



Terminer et servir

- Répartir le **riz lime-coriandre** dans les assiettes, puis garnir de **poulet**. Arroser du **jus d'un quartier de lime**.
- Parsemer d'**arachides** et du **reste** de la **coriandre**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

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

3 | Cuire le poulet

Changez | **Poitrines de poulet**

Si vous avez ajouté les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Poêler d'un côté de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retourner, puis poursuivre la cuisson à couvert de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud et reposer de 2 à 3 min.

3 | Cuire le tofu

Changez | **Tofu**

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout. Couper le tofu en morceaux de 2,5 cm (1 po). Préparer et assaisonner de la même façon que la recette vous indique de préparer le **poulet en dés**. Poêler de 6 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit doré sur tous les côtés.



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