

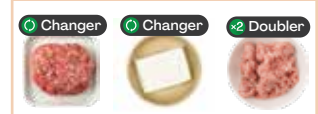


Bols de porc caramélisé

sur riz collant aromatisé à la citronnelle

Épicée

20 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Change

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

Boeuf haché
250 g | 500 g

Tofu
1 | 2

Porc haché
500 g | 1000 g



Porc haché
250 g | 500 g



Riz au jasmin
¾ tasse | 1 ½ tasse



Bok choy de Shanghai
2 | 4



Échalotes frites
28 g | 56 g



Purée de gingembre et d'ail
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Oignon vert
2 | 4



Citronnelle
1 | 2



Piment chili
1 | 2



Sauce aux huîtres végétarienne
¼ tasse | ½ tasse



Cassonade
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Sriracha
2 c. à thé | 4 c. à thé

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 à la citronnelle

- Avant de commencer, ajouter dans une casserole moyenne 1 $\frac{1}{4}$ tasse (2 $\frac{1}{2}$ tasses) d'eau et $\frac{1}{8}$ c. à thé ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de sel.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :**
 - Doux : $\frac{1}{8}$ c. à thé ($\frac{1}{4}$ c. à thé)
 - Moyen : $\frac{1}{4}$ c. à thé ($\frac{1}{2}$ c. à thé)
 - Épicé : $\frac{1}{2}$ c. à thé (1 c. à thé)
 - Très épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

- Retirer l'écorce de la **citronnelle**, puis couper cette dernière en deux sur la longueur. Disposer la **citronnelle**, côté coupé vers le bas, sur une planche à découper. Avec le dos d'une cuillère ou d'une casserole, taper fermement sur la **citronnelle** afin de l'écraser.
- À l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- Ajouter le **riz** et la **citronnelle** à l'**eau bouillante**, puis réduire à feu moyen.
- 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 du feu. Garder couvert et réserver.

4



Terminer la préparation

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Hacher finement le **piment chili** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

2



Préparer le bok choy

- Séparer les **feuilles de bok choy** des **tiges**.
- Rincer dans un tamis à l'**eau froide**. Sécher avec un essuie-tout, puis couper les **tiges** en morceaux de 2,5 cm (1 po).

5



Cuire le mélange de porc et de bok choy

- Ajouter la **sauce aux huîtres végétarienne**, les **feuilles de bok choy**, $\frac{1}{4}$ tasse ($\frac{1}{2}$ tasse) d'eau et $\frac{1}{8}$ c. à thé ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de **piments**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice). Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **feuilles de bok choy** tombent.
- Retirer du feu, puis **saler et poivrer**.

3



Cuire le porc

- **Changer** | **Bœuf haché**
- **Changer** | **Tofu**
- ✖2 **Double** | **Porc haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter $\frac{1}{2}$ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Défaire le **porc** en morceaux. Ajouter les **tiges de bok choy**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée**.
- Ajouter la **cajonade** et la **purée de gingembre et d'ail**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme et que le **mélange** soit brun foncé.

6



Terminer et servir

- Retirer et jeter la citronnelle. Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **moitié** des **oignons verts** et la **moitié** des **échalotes frites**.
- Répartir le **riz** dans les bols.
- Garnir du **mélange de porc caramélisé et de bok choy**.
- Parsemer du **reste** des **oignons verts** et du **reste** des **échalotes frites**.
- Arroser d'un **filet de sriracha** et parsemer du **reste** des **piments**, si désiré.

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

3 | Cuire le bœuf

○ **Changer** | **Bœuf haché**

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

3 | Cuire le tofu

○ **Changer** | **Tofu**

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout, puis le défaire en morceaux de la taille d'un petit pois. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**huile**, puis le **tofu** et les **tiges de bok choy**. Cuire de 6 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **tofu** soit doré de tous côtés. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

3 | Cuire le porc

✖2 **Double** | **Porc haché**

Si vous avez doublé le **porc haché**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour la **portion régulière de porc haché**. Cuire par étape, au besoin.

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