

Sauté de bacon et de brocoli avec riz aux oignons verts

Familiale

Épicée

Rapido

25 minutes



Tranches de bacon



Fleurons de brocoli



Sauce au chili doux



Sauce hoisin



Riz au jasmin



Oignon, en tranches



Purée d'ail



Sauce soja



Oignons verts



Échalotes frites



Pois sucrés

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, pince de cuisine, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Fleurons de brocoli	227 g	454 g
Sauce au chili doux 🌶️	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce hoisin	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignons verts	2	4
Échalotes frites	28 g	56 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire cuire le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Incorporer le **riz**, puis réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer la casserole du feu. Réserver, à couvert.



Préparer la sauce

Pendant que le **bacon** cuit, ajouter dans un petit bol la **sauce hoisin**, la **sauce au chili doux**, la **sauce soja** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger.



Préparer

Pendant que le **riz** cuit, parer les **pois sucrés**, puis les couper en deux. Couper les **fleurons de brocoli** en bouchées moyennes. Émincer les **oignons verts**.



Faire sauter les légumes

Faire chauffer la même poêle contenant le **gras de bacon** à feu moyen-élevé. Ajouter les **oignons**, la **purée d'ail**, le **brocoli** et les **pois sucrés**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 2 à 4 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. Pendant que les **légumes** cuisent, casser le **bacon** en bouchées. Incorporer le **bacon** et la **sauce** aux **légumes**. Retirer la poêle du feu.



Faire cuire le bacon

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Faire cuire en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 minutes**. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Laisser l'**excédent de graisse de bacon** dans la poêle.



Terminer et servir

Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis incorporer la **moitié** des **oignons verts**. Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir le **riz** des **légumes** et napper le tout de **sauce**. Parsemer d'**échalotes frites** et du **reste** des **oignons verts**.

Le repas est prêt!