

# Bol de bœuf à la chinoise

avec riz ail-gingembre et légumes verts

Rapido

Épicée (au goût)

25 minutes



Bœuf haché



Riz au jasmin



Bok choy de Shanghai



Haricots verts



Gingembre



Oignons verts



Purée d'ail



Sauce aux piments et à l'ail



Sauce au chili doux



Sauce hoisin



Sauce soja

BONJOUR SAUCE HOISIN

Un condiment asiatique sucré et collant qui donnera de l'umami à votre plat!

# D'abord

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

**Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler la quantité pour 4 personnes) :**

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 1 ½ c. à thé

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Bok choy de Shanghai	226 g	452 g
Haricots verts	170 g	340 g
Gingembre	30 g	60 g
Oignons verts	2	4
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce aux piments et à l'ail	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Sauce au chili doux	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire le bœuf et les œufs jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Faire cuire le riz ail-gingembre

Peler, puis émincer ou râper le **gingembre**. Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **riz**, la **moitié** du **gingembre** et la **moitié** de la **purée d'ail**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter **1 ¼ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu doux. Poursuivre la cuisson 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. Garder couvert et réserver.



## Faire cuire le bœuf

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras. Ajouter le **reste** de la **purée d'ail** et le **mélange hoisin-soja**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit chaud. **Saler et poivrer**.



## Préparer

Pendant que le **riz** cuit, parer les **haricots verts**, puis les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Couper le **bok choy** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Émincer les **oignons verts**. Dans un bol moyen, combiner la **sauce hoisin**, la **sauce soja**, la **sauce au chili doux** et **1 c. à thé** de **sauce aux piments et à l'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Réserver.



## Terminer et servir

Séparer les grains de **riz** à la fourchette. Incorporer la **moitié** des **oignons verts**. Répartir le **riz ail-gingembre** dans les bols. Garnir de **légumes**, de **bœuf** et d'**œufs frits**, le cas échéant. Parsemer du **reste** des **oignons verts**.



## Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **haricots verts**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Ajouter le **bok choy** et le **reste** du **gingembre**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes en continuant de remuer à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler et poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis réserver les **légumes** dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.



## Des cocos avec ça? (Facultatif)

Si désiré, pendant que le **bœuf** cuit, faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournoyant. Craquer et ajouter **2 œufs** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Faire poêler à couvert de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **blanc d'œuf** se fige\*\*. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œuf seront encore coullants!)

**Le repas est prêt!**