

# Bols au bœuf style banh mi avec carottes et concombres marinés

Rapido

Épicée

25 minutes



Boeuf haché



Riz au jasmin



Mini concombre



Carotte, en juliennes



Graines de sésame



Sauce soja



Sauce hoisin



Sriracha



Mayonnaise



Vinaigre de riz



Coriandre

BONJOUR SRIRACHA

Légèrement épicée, cette sauce au piment chili est populaire dans la cuisine de l'Asie du Sud-Est!

# D'abord

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

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Mini concombre	132 g	264 g
Carotte, en juliennes	56 g	113 g
Graines de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce hoisin	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 c. à thé
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Sucre*	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		
Sel*		

\* Essentiels à avoir à la maison

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

## 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 rejoindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## Préparer

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, hacher grossièrement la **coriandre**.
- Couper les **concombres** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **sriracha**. Réserver.



## Commencer la cuisson du bœuf

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bœuf**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.



## Cuire le riz

- Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



## Terminer la cuisson du bœuf

- Dans la poêle, ajouter la **sauce hoisin**, la **sauce soja** et la **moitié des graines de sésame**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bœuf** soit enrobé.



## Mariner rapidement les légumes

- Entre-temps, fouetter dans un bol moyen le **vinaigre**, **¼ tasse d'eau** et **½ c. à soupe de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **concombres** et les **carottes**, puis remuer pour enrober.
- Laisser mariner au frigo.



## Terminer et servir

- Égoutter les **légumes marinés** et jeter le liquide.
- Séparer le **riz** à la fourchette, puis **saler**, au goût.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **bœuf**, de **légumes marinés** et de **coriandre**.
- Napper de **mayo à la sriracha**, puis parsemer du **reste des graines de sésame**.

## Le souper, c'est réglé!