

Bols de porc caramélisé

sur riz aromatisé à la citronnelle

Épicée (au goût)

Rapido

25 minutes



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



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Porc haché



Boeuf haché



Riz au jasmin



Bok choy de Shanghai



Échalotes frites



Purée de gingembre et d'ail



Oignon vert



Citronnelle



Piment chili rouge



Sauce aux huîtres végétarienne



Cassonade



Sriracha

BONJOUR CITRONNELLE

Une longue herbe tropicale aux vives notes citronnées!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une casserole moyenne 1 ¼ tasse (2 ½ tasses) d'eau et ½ c. à thé (¼ c. à thé) de sel.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :

- Doux : ½ c. à thé (¼ c. à thé)
- Moyen : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
- Épicé : ½ c. à thé (1 c. à thé)
- Très épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Bok choy de Shanghai	226 g	452 g
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 rouge	1	2
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Cassonade	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sriracha	2 c. à thé	4 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire le riz à la citronnelle

- 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 une casserole, taper fermement sur la **citronnelle** afin de la meurtrir.
- 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-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



Continuer 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**, ¼ tasse (½ tasse) d'**eau** et ½ 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 la poêle du feu. **Saler** et **poivrer**, au goût.

3



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ 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 **cassonade** 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.

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

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 des **échalotes frites**.
- Arroser d'un **filet de sriracha** et parsemer du **reste** du **piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!