

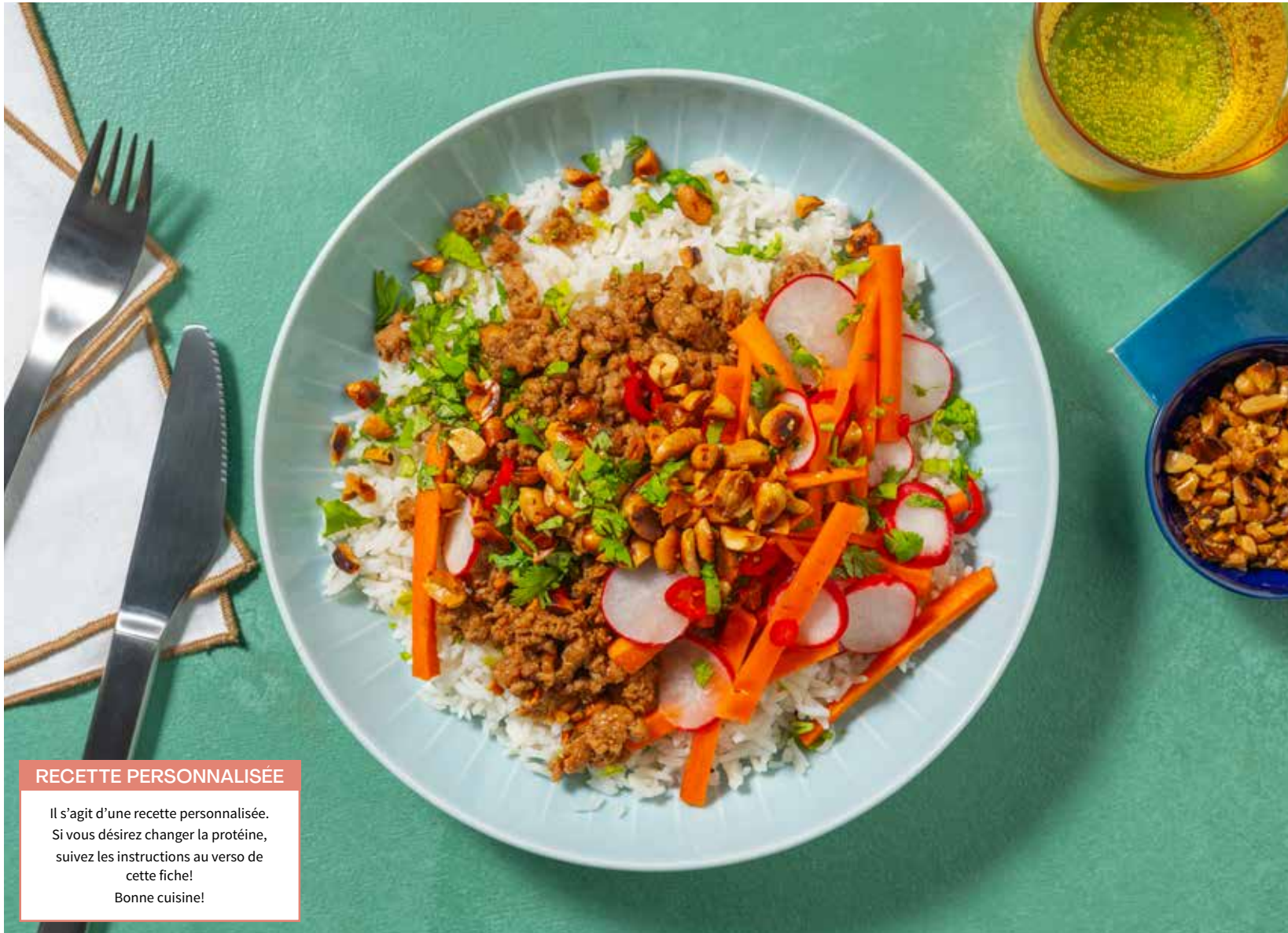
# Bols de porc caramélisé à la vietnamienne

avec légumes marinés et sauce Nuoc Cham

30 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



Carotte, en julienne



Lime



Radis



Coriandre



Arachides, hachées



Nuoc cham



Sauce soya



Purée de gingembre  
et d'ail



Cassonade

BONJOUR ARACHIDES

Saviez-vous que les arachides sont des légumineuses?

# D'abord

Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape

<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, zesteur, casserole moyenne, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
<b>Bœuf haché</b>	<b>250 g</b>	<b>500 g</b>
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Lime	1	2
Radis	3	6
Coriandre	7 g	14 g
Arachides, hachées	28 g	56 g
Nuoc cham	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce soya	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée de gingembre et d'ail	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cassonade	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 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'app.

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.



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

## Nous joindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA

1



### Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 tasse** (2 tasses) d'**eau** et **1/8 c. à thé** (1/4 c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, à l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'**eau** soit claire.
- Ajouter le **riz** 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



### Griller les arachides

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **arachides** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **arachides** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Retirer du feu.
- Transférer les **arachides** dans une assiette.

2



### Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser la **lime**.
- Trancher finement les **radis**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.

5



### Cuire la viande

- Monter à feu moyen-élevé.
- Dans la même poêle, ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Ajouter la **purée de gingembre et d'ail**, la **cassonade** et la **sauce soya**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme et que le **liquide** s'évapore.
- Retirer la poêle du feu. Ajouter le **reste** du **nuoc cham**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **porc**, puis égoutter et jeter l'excès de gras avec précaution.

3



### Mariner les légumes

- Dans un grand bol, fouetter la **moitié** du **nuoc cham**, **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) de **jus de lime**, **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** et **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter les **radis** et les **carottes** à la **marinade**. Bien mélanger.

6



### Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **moitié** de la **coriandre** et **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **zeste de lime**.
- Égoutter les **légumes marinés** au-dessus d'un petit bol.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **porc** et des **légumes marinés**. (**CONSEIL** : Arroser du reste de la marinade, si désiré.)
- Parsemer d'**arachides** et du **reste** de la **coriandre**.

Le souper, c'est réglé!