

Bols de bœuf et de porc façon bulgogi avec riz et maïs au beurre et mayo au gochujang

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes



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!



Mélange de bœuf et
de porc hachés



Dinde hachée



Sauce soja



Huile de sésame



Oignon vert



Carotte, en juliennes



Gousses d'ail



Maïs en conserve



Riz basmati



Gochujang



Mayonnaise



Bébés épinards

BONJOUR GOCHUJANG

Cette pâte de piment coréenne fermentée possède des notes savoureuses, sucrées et épicées particulières!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Carotte, en juliennes	56 g	113 g
Gousses d'ail	1	2
Maïs en conserve	½ boîte	1 boîte
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Gochujang 🌶️	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Faire cuire le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, **1 ¼ tasse d'eau** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les quant. pour 4 pers.). Porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, égoutter et rincer le **maïs**. Ajouter la **moitié** du **maïs** à la casserole contenant le **riz** (tout le maïs pour 4 pers.) et porter à nouveau à ébullition. Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 min ou 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 le bulgogi

Ajouter les **carottes**, les **morceaux blancs des oignons verts** et l'**ail** à la poêle contenant le **mélange de bœuf et de porc**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **carottes** ramollissent légèrement, en remuant à l'occasion. Ajouter la **sauce soja**, **1 c. à thé de sucre**, **½ tasse d'eau** (doubler les quant. pour 4 pers.) et les **épinards**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **moitié** de la **sauce** soit absorbée, en remuant souvent. **Poivrer**, au goût.



Préparer

Entre-temps, émincer les **oignons verts**, en séparant les morceaux blancs et les morceaux verts. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Ajouter la **mayonnaise** et le **gochujang** dans un petit bol. **Saler**, au goût, puis bien mélanger.



Terminer le riz

Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler pour 4 pers.) à la casserole contenant le **riz** et le **maïs**. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde. **Poivrer**, au goût.



Commencer le bulgogi

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter l'**huile de sésame**, puis le **mélange de bœuf et de porc**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **bœuf** et le **porc** perdent leur couleur rosée, en les défaisant en morceaux**. Réserver **½ c. à soupe de gras** (doubler pour 4 pers.) dans la poêle. Égoutter avec précaution le reste du gras et le jeter.

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



Terminer et servir

Répartir le **riz** et le **maïs au beurre** dans les bols. Garnir de **bulgogi**. Parsemer du **reste des oignons verts**. Couronner d'**un soupçon de mayo au gochujang**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!