

# Bols façon « rouleaux de printemps » au porc avec échalotes frites

Familiale

35 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!



Porc haché



Dinde hachée



Échalotes frites



Graines de sésame  
noir



Salade de chou



Huile de sésame



Riz au jasmin



Gousses d'ail



Gingembre



Sauce aux prunes



Sauce hoisin



Oignon vert



Vinaigre de riz

BONJOUR HUILE DE SÉSAME

Cette huile parfumée ajoute un arôme irrésistible à tout plat d'inspiration asiatique!

# D'abord

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

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Graines de sésame noir	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Salade de chou	170 g	340 g
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Gousses d'ail	2	4
Gingembre	30 g	30 g
Sauce aux prunes	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce hoïsin	¼ tasse	½ tasse
Oignon vert	2	2
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Faire le riz au sésame

- Peler, puis râper **½ c. à soupe** de **gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter l'**huile de sésame**, puis **1 c. à thé** de **gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **riz**. Cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **riz** soit grillé, en remuant souvent.
- Ajouter **1 ¼ tasse** d'**eau** et **½ c. à thé** de **sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu doux.
- 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.



## Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Cuire le **porc** de 4 à 5 min, en le défaisant en morceaux, ou jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Ajouter l'**ail**, la **sauce hoïsin** et le **reste** du **gingembre**. Cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **porc** soit enrobé, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**, au goût.

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **bœuf**.



## Préparer

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## Mariner la salade chou

- Dans un grand bol, ajouter la **salade de chou**, le **vinaigre**, les **oignons verts**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Réserver.



## Terminer et servir

- Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis incorporer les **graines de sésame**.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **porc à la sauce hoïsin** et de **salade chou**.
- Arroser d'**un filet** de **sauce aux prunes**.
- Parsemer d'**échalotes frites**.

## Le souper, c'est réglé!