

Bols façon « rouleau de printemps » au porc avec échalotes frites

Familiale

35 minutes



Porc haché



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, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	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	6	12
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	4
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

** 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



Faire cuire le riz au sésame

Peler, puis râper **½ c. à soupe** de **gingembre** (doubler pour 4 pers.). Faire chauffer une casserole moyen à feu moyen. Ajouter l'**huile de sésame**, puis **1 c. à thé** de **gingembre** (doubler pour 4 pers.) et le **riz**. Faire 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 quant. pour 4 pers.). Porter à ébullition à feu élevé, puis 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.



Faire cuire le porc

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



Préparer

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



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 de **sauce aux prunes**. Parsemer d'**échalotes frites**.

Le souper, c'est réglé!



Faire 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 quant. pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.