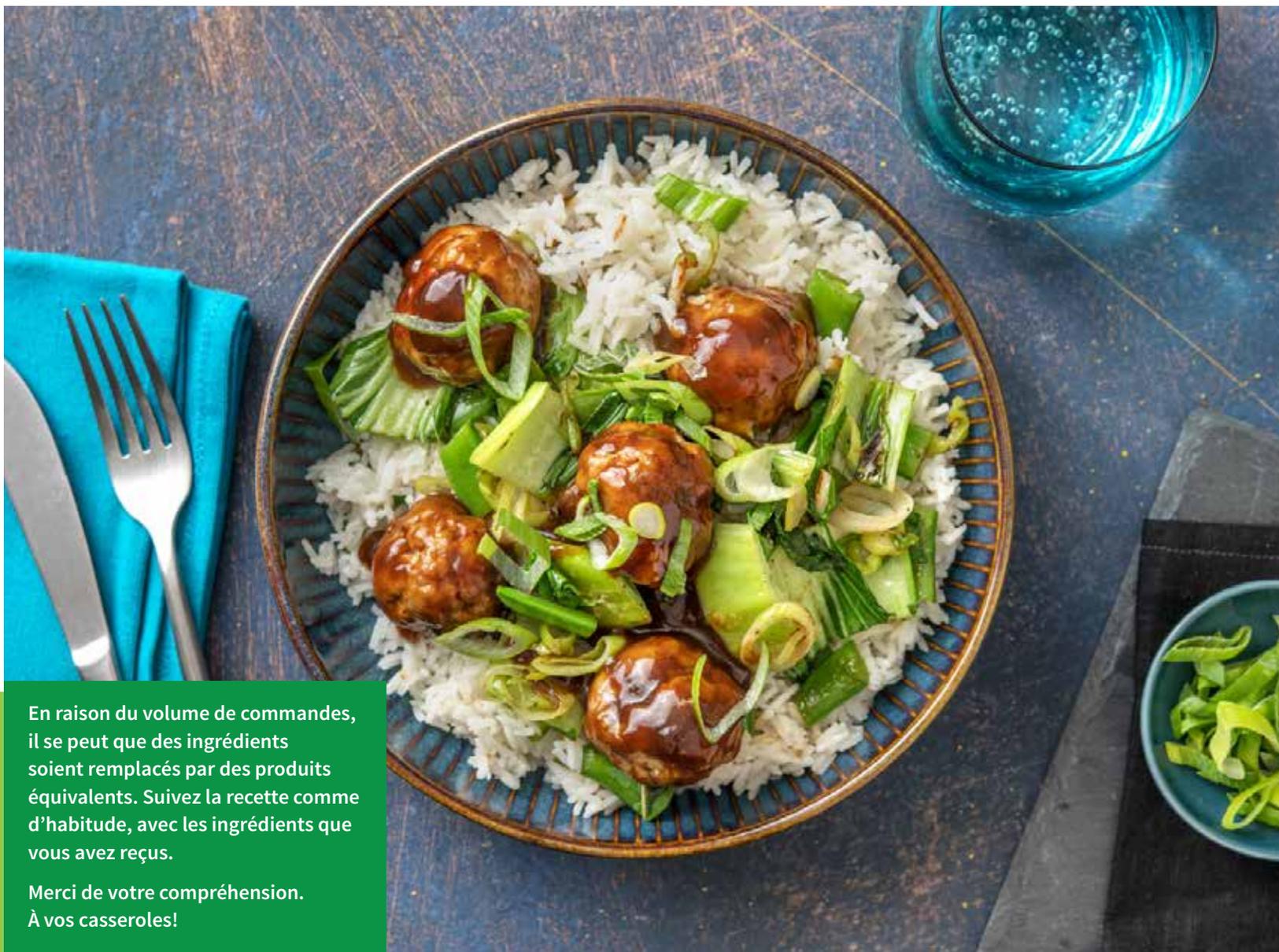


# Boulettes de porc glacées à la sauce hoisin

avec pois mange-tout et bok choy sautés sur lit de riz à la noix de coco

30 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Porc haché



Oignons verts



Pois Sugar Snap



Bok choy de Shanghai



Gingembre



Mélange hoisin-soja



Riz au jasmin



Sauce au chili doux



Lait de coco



Fécule de maïs



Chapelure panko

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, 2 bols moyens, microplane/zesteur, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, casserole moyenne, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Oignons verts	2	4
Pois Sugar Snap	113 g	227 g
Bok choy de Shanghai	227 g	454 g
Gingembre	30 g	60 g
Mélange hoisin-soja	¼ tasse	½ tasse
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Sauce au chili doux	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait de coco	165 ml	400 ml
Fécule de maïs	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Préparer

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 tasse d'eau** (1 ¾ tasse pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Parer les **pois Sugar Snap**, puis les couper en deux. Couper le **bok choy** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Émincer les **oignons verts**. Peler, puis émincer ou râper le **gingembre**.



## Faire sauter les légumes

Pendant que les **boulettes** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **pois Sugar Snap**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Ajouter le **bok choy** et le **reste du gingembre**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit légèrement croquant. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis réserver les **légumes** dans une assiette.



## Faire cuire le riz à la noix de coco

Ajouter le **riz** et le **lait de coco** dans la casserole contenant l'**eau bouillante** (**REMARQUE** : Surveiller la casserole pour éviter que l'eau ne déborde!) Réduire à feu moyen-doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée.



## Préparer la sauce

Pendant que les **légumes** cuisent, dans un bol moyen, fouetter le **mélange hoisin-soja**, la **sauce au chili doux**, la **fécule de maïs** et **¾ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter le **mélange hoisin** et faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Ajouter les **boulettes** à la poêle contenant la sauce et bien mélanger.



## Former et faire cuire les boulettes

Dans un bol moyen, mélanger le **porc** avec la **chapelure**, la **moitié du gingembre** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Rouler le **mélange de porc** pour former des boulettes égales de 3,75 cm (1 ½ po) (**REMARQUE** : Vous devriez en avoir 8 pour 2 personnes ou 16 pour 4 personnes). Transférer les **boulettes** sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium. Faire cuire au **centre** du four de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.\*\*



## Terminer et servir

Séparer les grains de **riz à la noix de coco** à la fourchette. Ajouter la **moitié des oignons verts**. **Saler**. Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir de **légumes**, de **boulettes** et de **sauce de cuisson**. Saupoudrer du **reste d'oignons verts**.

## Le repas est prêt!