

Cari de crevettes façon sud-asiatique

avec riz à la coriandre et bacon croustillant

20 min



Crevettes



Tranches de bacon



Lait de coco



Mélange d'épices
indien



Coriandre



Riz basmati



Petits pois



Oignon jaune



Poisson



Purée de gingembre
et d'ail



Pâte de cari

BONJOUR CORIANDRE

Cette herbe polyvalente ajoute une touche acidulée!

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, cuillères à mesurer, casserole moyenne, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Lait de coco	165 ml	400 ml
Mélange d'épices indien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Petits pois	113 g	227 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Poivron	160 g	320 g
Purée de gingembre et d'ail	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pâte de cari	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire les crevettes et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Cuire le bacon

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Assaisonner de **1 c. à thé du mélange d'épices indien** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**.
- Réserver le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**, les **poivrons**, les **pois** et le **reste du mélange d'épices indien**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent légèrement.



Cuire le riz

- Entre-temps, chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **riz**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **riz** soit grillé.
- Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.), puis porter à ébullition à feu élevé.
- **Salé**, puis réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, 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 cari

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le **lait de coco**, la **pâte de cari**, la **purée de gingembre et d'ail** et les **crevettes**. Poêler de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **cari** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites**.
- **Salé et poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).



Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **coriandre**.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **cari de crevettes**.
- Parsemer de **bacon émietté**.

Le souper, c'est réglé!