

Cari de porc à la citronnelle et à la noix de coco

avec courge musquée, épinards et pain naan

20 minutes



Porc haché



Citronnelle



Riz étuvé



Courge musquée, en cubes



Purée d'ail



Gingembre



Sauce aux huîtres végétarienne



Mélange d'épices à l'indienne



Lait de coco



Coriandre



Lime



Bébés épinards



Pain naan

BONJOUR CITRONNELLE

Une herbe tropicale aux notes citronnées!

D'abord

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

Matériel requis

Zesteur, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, rouleau à pâtisserie, spatule, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Porc haché	250 g	500 g
Citronnelle	1	2
Riz étuvé	¾ tasse	1 ½ tasse
Courge musquée, en cubes	170 g	340 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gingembre	30 g	30 g
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange d'épices à l'indienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait de coco	400 ml	800 ml
Coriandre	7 g	14 g
Lime	1	1
Bébés épinards	56 g	113 g
Pains naans	2	4
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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, 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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire cuire le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis couvrir et porter à ébullition. Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 15 à 18 minutes jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Faire cuire le cari

Ajouter la **courge**, le **lait de coco**, la **sauce aux huîtres** et **¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle contenant le porc. Porter à ébullition. Réduire à feu moyen. Couvrir et faire cuire de 10 à 12 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **courge** soit tendre. Ajouter les **épinards**. **Saler**, puis remuer jusqu'à ce qu'ils tombent.



Préparer

Pendant que le **riz** cuit, retirer la couche extérieure de la **citronnelle**. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole lourde, écraser soigneusement la **citronnelle** pour la meurtrir, puis la couper en quatre dans le sens de la largeur. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole lourde, écraser le **gingembre**. (**CONSEIL** : Le gingembre et la citronnelle écrasés libèrent leur saveur dans le cari.) Zester la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**.



Faire chauffer les pains naans

Pendant que le **cari** cuit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournoyant. Ajouter le **pain naan** à la poêle, **un morceau** à la fois, puis appuyez doucement avec une spatule. Faire cuire pendant 1 minute, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit chaud. Réserver dans une assiette. Répéter avec le **pain naan restant**. Couper les **pains naans chauds** en quartiers.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **citronnelle**, la **purée d'ail** et le **gingembre**. Faire cuire pendant 30 secondes en remuant constamment, jusqu'à ce que les ingrédients dégagent leur arôme. Ajouter le **porc** et poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement et jeter l'excès de gras. Parsemer du **mélange d'épices à l'indienne**, puis **saler** et **poivrer**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



Terminer et servir

Séparer les grains de **riz** à la fourchette. Ajouter le **zeste de lime** et la **moitié** de la **coriandre**, puis bien mélanger. Retirer soigneusement la **citronnelle** et le **gingembre** du **cari**. Répartir le **riz** dans les bols. Verser le **cari** sur le **riz**. Parsemer du **reste** de la **coriandre**. Servir avec les **pains naans** et les **quartiers de lime** en accompagnement.

Le repas est prêt!