

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

avec carottes, bok choy et naans poêlés

20 minutes



Porc haché



Citronnelle



Riz basmati



Carotte, hachée



Purée d'ail



Gingembre



Sauce aux huîtres végétarienne



Mélange d'épices indien



Lait de coco



Lime



Bok choy, haché



Naan

BONJOUR CITRONNELLE

Une grande herbe tropicale avec des notes citronnées vivifiantes!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Citronnelle	1	2
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Carotte, hachée	113 g	227 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 indien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait de coco	400 ml	800 ml
Lime	½	1
Bok choy, haché	113 g	227 g
Naan	2	4
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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- 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 cari

- Ajouter les **carottes**, le **lait de coco** et la **sauce aux huîtres** à la poêle contenant le **porc**. Porter à légère ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Cuire à couvert de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que les **carottes** soient légèrement croquantes, en remuant à l'occasion.
- Retirer la citronnelle et le gingembre avec précaution et les jeter.
- Ajouter le **bok choy**. Cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'il soit tendre, en remuant à l'occasion.
- **Poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, retirer l'écorce de la **citronnelle**.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole à fond épais, écraser la **citronnelle** avec précaution pour la meurtrir, puis la couper en deux sur la largeur.
- Écraser le **gingembre** à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole à fond épais. (**CONSEIL** : Écraser le gingembre et la citronnelle permet de libérer leur saveur dans le cari!)
- Zester, puis couper la **moitié** de la **lime** en quartiers (la lime entière pour 4 pers.).



Cuire les naans

- Entre-temps, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** à la poêle chaude, puis **un naan**. Cuire un côté de 1 à 3 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré, en pressant délicatement avec une spatule.
- Retourner, puis saupoudrer de **sel**, au goût. Cuire de 1 à 3 min ou jusqu'à ce que le **naan** soit doré et chaud, en pressant délicatement avec une spatule.
- Répéter avec le **reste** des **naans**.



Cuire le porc

- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis la **citronnelle** et le **gingembre**. Cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce qu'ils dégagent leur arôme, en remuant sans arrêter.
- Ajouter le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en le défaisant en morceaux, ou jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée**.
- Égoutter avec précaution l'excédent de gras et le jeter.
- Ajouter la **purée d'ail**. Saupoudrer le **porc** du **mélange d'épices indien**, puis **saler** et **poivrer**. Cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.



Terminer et servir

- Ajouter le **zeste de lime** au **riz**, puis séparer les **grains** à la fourchette.
- Couper les **naans** en quatre.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir le **riz** de **cari**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.
- Servir les **naans** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!