

Chow mein de porc aux graines de sésame et arachides

avec pois sucrés

20 minutes

Épicée



Porc haché



Nouilles chow mein



Sauce aux huîtres végétarienne



Sauce hoisin



Poivron



Pois sucrés



Carotte, en juliennes



Purée d'ail



Graines de sésame



Arachides, hachées



Huile de sésame



Sriracha

BONJOUR ARACHIDES

Les arachides sont en fait des légumineuses!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel dans une grande casserole (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Nouilles chow mein	200 g	400 g
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Carotte, en juliennes	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Graines de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Arachides, hachées	56 g	112 g
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 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

📱📧📷📺 @HelloFreshCA



1 Faire cuire le porc aux graines de sésame et arachides

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à moyen-élevé.
- Ajouter la **moitié** de l'**huile de sésame**, puis le **porc**, les **arachides** et les **graines de sésame**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.
- **Saler et poivrer**, au goût.
- Transférer le **porc** dans un grand bol, puis couvrir pour garder chaud.



4 Terminer les légumes

- Ajouter la **sauce hoisin**, la **purée d'ail**, la **sauce aux huîtres**, la **moitié** de la **sriracha** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler pour 4 pers.) à la poêle contenant les **légumes**.
- Porter à légère ébullition. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- Retirer la poêle du feu, puis **saler et poivrer**, au goût.



2 Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Parer les **pois sucrés**.



5 Faire cuire les nouilles

- Entre-temps, ajouter les **nouilles** à l'**eau bouillante**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Égoutter, puis rincer les **nouilles** à l'**eau tiède**.
- Remettre les **nouilles** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter le **reste** de l'**huile de sésame**, puis remuer délicatement pour enrober.
- À l'aide de ciseaux, faire quelques coupes dans les **nouilles**, à même la casserole. Réserver.



3 Commencer les légumes

- Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **pois sucrés**, les **carottes** et les **poivrons**. **Saler et poivrer**.
- Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres, en remuant souvent.



6 Terminer et servir

- Répartir les **nouilles**, les **légumes** et **tout le reste** de la **sauce** dans les bols. Garnir de **porc aux graines de sésame et arachides**.
- Arroser du **reste** de la **sriracha**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!