

Chow mein de porc aux graines de sésame et aux 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 dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (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 hoïsin	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

** 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



1 Cuire le porc aux graines de sésame et arachides

- 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**. Cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.
- **Salier** et **poivrer**, au goût.
- Transférer le **porc** dans un grand bol, puis couvrir pour garder chaud.



4 Terminer les légumes

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

- Entre-temps, ajouter les **nouilles** à l'**eau bouillante**. 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

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



6 Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!