

Côtes levées aigres-douces

avec riz parfumé et bok choy épicé

Spéciale

35 minutes



Côtes levées de porc



Riz au jasmin



Sauce hoisin



Sauce au chili doux



Mini bok choy, haché



Haricots verts



Ail



Miel



Piment chili thaï



Vinaigre de riz



Arachides, hachées

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé
- Très épicé : 2 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, tasses et cuillères à mesurer, râpe à zester/zesteur, papier d'aluminium, casserole moyenne, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc	728 g	1 456 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Sauce hoisin	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce au chili doux	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mini bok choy, haché	113 g	227 g
Haricots verts	170 g	340 g
Ail	6 g	12 g
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Piment chili thaï	1	2
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Arachides, hachées	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Parer les **haricots verts**, puis les couper en deux. Peler, puis émincer l'**ail**. Trancher finement le **piment chili** (REMARQUE : Retirer les graines pour un goût plus doux.)



Faire cuire les légumes

Pendant que les côtes levées cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **haricots verts**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **haricots verts** soient légèrement croquants, de 5 à 6 minutes. Ajouter le **bok choy**, l'**ail**, le **miel** et **¼ c. à thé de piment chili**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 2 à 3 min. **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire le riz

Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans une casserole moyenne, puis couvrir et porter à ébullition. Ajouter le **riz** à la casserole d'eau bouillante. Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée, de 12 à 14 minutes.



Badigeonner les côtes levées

Ajouter la **sauce hoisin** et la **sauce au chili doux** dans un petit bol. Bien mélanger. Lorsque les **côtes levées** seront cuites, badigeonner de la **moitié de la sauce**. Remettre les **côtes levées** au four. Faire cuire, jusqu'à ce que la **sauce** soit collante, de 2 à 3 minutes.



Faire cuire les côtes levées

Pendant que le riz cuit, déposer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire griller les **côtes levées** au **centre** du four de 8 à 9 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.**



Terminer et servir

Séparer les grains de **riz** à la fourchette. Incorporer le **vinaigre de riz**. Découper les **côtes levées**. Répartir le **riz**, les **légumes** et les **côtes levées** dans les assiettes. Saupoudrer les **légumes d'arachides**. Servir le **reste** de la **sauce** en accompagnement.

Le repas est prêt!