

Crevettes au cari façon sud-asiatique

avec riz vert et bacon croquant

20-min



Crevettes



Tranches de bacon



Lait de coco



Mélange d'épices à l'indienne



Coriandre



Riz basmati



Petits pois



Oignon, haché



Poivron



Purée d'ail



Gingembre

BONJOUR CORIANDRE

Cette herbe polyvalente a une légère saveur d'agrumes!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, râpe à zester/zesteur, cuillères à mesurer, casserole moyenne, papier parchemin, épiluche-légumes, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Crevettes	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Lait de coco	165 ml	400 ml
Mélange d'épices à l'indienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Petits pois	113 g	227 g
Oignon, haché	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gingembre	30 g	60 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire les crevettes et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

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 bacon

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche. Saupoudrer de **1 c. à thé de mélange d'épices à l'indienne** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire rôtir le **bacon** sur la grille du **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit, de 10 à 12 minutes**. Réserver dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



Faire cuire les aromates

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **morceaux d'oignon**, les **poivrons**, les **pois** et le **mélange d'épices à l'indienne restant**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent légèrement.



Faire cuire le riz

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **riz**. Continuer la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que le **riz** soit grillé, de 1 à 2 minutes. Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) et porter à ébullition à feu élevé. **Saler**, puis réduire à feu doux. Poursuivre la cuisson à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée.



Terminer le cari

Ajouter le **lait de coco**, le **gingembre**, la **purée d'ail** et les **crevettes** à la poêle. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites**. **Saler** et **poivrer**.



Préparer

Pendant que le **riz** cuit, peler, puis râper **½ c. à soupe de gingembre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Hacher grossièrement la **coriandre**. Trancher le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).



Terminer et servir

Séparer les grains de **riz** à la fourchette et incorporer la **moitié** de la **coriandre**. Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **cari aux crevettes**. Émietter le **bacon** sur le **cari**. Parsemer du **reste** de la **coriandre**.

Le repas est prêt!