

# Porc épicé façon Hunan

avec riz au gingembre et aux oignons verts

Rapido

Épicée

25 minutes



Porc haché



Gingembre



Gousses d'ail



Mélange mirin-soja



Flocons de piment



Fécule de maïs



Piment poblano



Carotte



Riz basmati



Oignons verts



Sauce aux huîtres végétarienne



Vin blanc de cuisine

BONJOUR CUISINE DU HUNAN

Une région du sud de la Chine connue pour ses plats épicés!

## D'abord

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

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Gingembre	15 g	30 g
Gousses d'ail	1	2
Mélange mirin-soja	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Flocons de piment	1 c. à thé	2 c. à thé
Fécule de maïs	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Piment poblano	160 g	320 g
Carotte	170 g	340 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignons verts	2	4
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
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, 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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

@HelloFreshCA



## Préparer l'huile avec les oignons verts et le gingembre

Émincer les **oignons verts** et séparer les morceaux verts et les morceaux blancs. Émincer ou râper la **moitié** du **gingembre** (utiliser le gingembre entier pour 4 personnes). Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), les **morceaux verts des oignons verts** et **1 c. à thé de gingembre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire pendant 30 secondes en remuant constamment, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



## Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Salier et poivrer**. Transférer le **porc** dans une assiette.



## Faire cuire le riz

Dans la casserole contenant l'**huile** avec les **oignons verts** et le **gingembre**, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Incorporer le **riz**, puis réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer la casserole du feu. Réserver, à couvert.



## Faire cuire les légumes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **piment poblano** et de **carotte**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement, de 3 à 4 minutes. Ajouter l'**ail**, le **reste du gingembre**, le **reste des oignons verts** et **1 c. à thé de flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire en remuant à l'occasion, pendant 30 secondes, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Ajouter le **porc** et le **vin blanc de cuisine**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en continuant de remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **vin** réduise légèrement. Incorporer la **sauce pour sautés**. Terminer la cuisson en remuant constamment, pendant 1 minute, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Poivrer** au goût.



## Préparer

Pendant que le **riz** cuit, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Éviter le **piment poblano** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). (CONSEIL : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.) Peler et couper la **carotte** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,3 cm (⅛ po). Dans un petit bol, ajouter le **mélange mirin-soja**, la **sauce aux huîtres**, la **moitié** de la **fécule de maïs** (utiliser toute la quantité pour 4 personnes) et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis mélanger. (REMARQUE : C'est votre sauce pour sautés.)



## Terminer et servir

Séparer les grains de **riz** à la fourchette. Répartir le **riz** dans les assiettes. Disposer le **porc** et les **légumes** sur le **riz**.

## Le repas est prêt!