

Wraps au porc grillé à la sauce hoisin façon vietnamienne avec salsa de menthe et de concombres, mayo à la sriracha et arachides

Grillade

Épicée

35 minutes



Côtelettes de porc,
désossées



Sauce hoisin



Salade de chou



Mini concombre



Oignon vert



Lime



Menthe



Mayonnaise



Sriracha



Tortillas de farine



Arachides, hachées



Mélange d'épices
moo shu

BONJOUR SRIRACHA

Cette sauce au piment légèrement épicée est populaire dans la cuisine de l'Asie du Sud-Est!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 (doubler pour 4 pers.):

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, 2 grands bols, petit bol, fouet, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Sauce hoisin	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Salade de chou	170 g	340 g
Mini concombre	66 g	132 g
Oignon vert	2	4
Lime	1	2
Menthe	7 g	14 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sriracha 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Tortillas de farine	6	12
Arachides, hachées	28 g	56 g
Mélange d'épices moo shu	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 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 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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.



Préparer

Zester, puis presser la **lime**. Couper le **concombre** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Émincer les **oignons verts**. Détacher **quelques feuilles de menthe** des branches, puis en hacher grossièrement **2 c. à thé** (doubler pour 4 pers.).



Griller le porc

Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Ajouter le **porc** dans un autre grand bol. Assaisonner du **mélange d'épices moo shu**, puis **saler** et **poivrer**. Ajouter la **moitié** de la **sauce hoisin**, puis remuer pour enrober. Disposer le **porc** sur le gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, en retournant une fois**.



Faire la salsa de menthe et de concombres

Ajouter **½ c. à soupe** de **jus de lime** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.) dans un bol moyen. Assaisonner d'une **pincée** de **sel** (doubler pour 4 pers.), puis fouetter jusqu'à ce que le **sucre** soit dissout. Ajouter la **menthe**, les **concombres** et le **quart** des **oignons verts**. Bien mélanger.



Faire chauffer les tortillas

Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire deux pochettes avec 6 tortillas chacune.) Lorsque le **porc** arrive à mi-cuisson, placer la pochette de **tortillas** à côté du **porc**. Faire griller de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, en retournant une fois. Retirer le **porc** et les **tortillas** du gril et réserver.



Faire la salade de chou

Dans un grand bol, ajouter le **zeste de lime**, le **reste** du **jus de lime**, **½ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant, jusqu'à ce que le **sucre** soit dissout. Ajouter la **salade de chou** et le **reste** des **oignons verts**. Bien mélanger.



Terminer et servir

Ajouter la **mayonnaise** et **1 c. à thé** de **sriracha** dans un petit bol. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**. Ajouter une **pincée** de **sucre** (doubler pour 4 pers.), puis bien mélanger. Trancher finement le **porc**. Répartir la **salade de chou** et le **porc** dans les **tortillas**. Arroser d'un **filet** de **mayo à la sriracha** et du **reste** de la **sauce hoisin**. Garnir de **salsa**. Parsemer d'**arachides** et déchirer grossièrement la **menthe restante** sur le tout, si désiré.

Le souper, c'est réglé!