

Wraps au porc grillé à la sauce hoisin façon vietnamienne

avec salsa de menthe et de concombres et arachides

Barbecue

Épicée

35 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Sauce hoisin



Mélange pour salade de chou



Mini concombre



Oignon vert



Lime



Menthe



Mayo épicée



Tortillas de farine



Arachides, hachées



Mélange d'épices moo shu

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée-salée qui rehausse les saveurs!

D'abord

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

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, 2 grands bols, 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
Mélange pour salade de chou	170 g	340 g
Mini concombre	66 g	132 g
Oignon vert	2	4
Lime	1	2
Menthe	7 g	7 g
Mayo épicée	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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

** 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Zester, puis presser la **lime**.
 - Couper le **concombre** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
 - Émincer les **oignons verts**.
 - Détacher quelques **feuilles de menthe** des branches, puis en hacher grossièrement
- 2 c. à thé** (4 c. à thé).
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Assaisonner du **mélange d'épices moo shu**, puis **saler** et **poivrer**.
 - Dans un grand bol, mélanger la **moitié** de la **sauce hoisin** et **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. Ajouter le **porc**, puis retourner pour enrober. Laisser mariner.



Griller le porc

- Disposer le **porc** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.



Préparer la salsa de menthe et de concombres

- Dans un bol moyen, ajouter la **moitié** du **jus de lime** et **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. Assaisonner d'**une pincée** de **sel**, puis fouetter jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter la **menthe**, les **concombres** et le **quart** des **oignons verts**. Bien mélanger. Réserver.



Chauffer les tortillas

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire 2 paquets de 6 tortillas.)
- Lorsque le **porc** sera à mi-cuisson, disposer les **tortillas** sur la grille du barbecue, à côté du **porc**. Griller de 2 à 3 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **tortillas** soient bien chaudes.
- Retirer de la grille et réserver.



Assembler la salade de chou

- Dans un autre grand bol, ajouter le **zeste de lime**, le **reste** du **jus de lime**, **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis fouetter jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter le **mélange pour salade de chou** et le **reste** des **oignons verts**. Bien mélanger.



Terminer et servir

- Trancher finement le **porc**.
- Répartir la **salade de chou** et le **porc** dans les **tortillas**.
- Arroser d'un **filet** de **mayo épicée** et du **reste** de la **sauce hoisin**.
- Napper de **salsa**.
- Parsemer d'**arachides**. Déchirer grossièrement le **reste** de la **menthe**, puis la parsemer dans les **tortillas**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!