

Cari de porc à la citronnelle et à la noix de coco

avec courge musquée, épinards et naan

20 minutes



Porc haché



Citronnelle



Riz basmati



Courge musquée, en cubes



Purée d'ail



Gingembre



Sauce aux huîtres végétarienne



Mélange d'épices à l'indienne



Lait de coco



Coriandre



Lime



Bébés épinards



Naan

BONJOUR CITRONNELLE

Une herbe tropicale aux notes citronnées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, rouleau à pâtisserie, zesteur, papier d'aluminium, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Citronnelle	1	2
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Courge musquée, en cubes	170 g	340 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gingembre	30 g	30 g
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange d'épices à l'indienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait de coco	400 ml	800 ml
Coriandre	7 g	14 g
Lime	½	1
Bébés épinards	56 g	113 g
Naan	2	4
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, 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.

Nous joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante** et réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Faire cuire le cari

Ajouter la **courge**, le **lait de coco** et la **sauce aux huîtres** à la poêle contenant le **porc**. Porter à légère ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Faire cuire à couvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **courge** soit tendre. Retirer soigneusement la **citronnelle** et le **gingembre**. Ajouter les **épinards**. **Saler** et **poivrer**, au goût. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.



Préparer la citronnelle et le gingembre

Pendant que le **riz** cuit, retirer la couche extérieure de la **citronnelle**. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole lourde, écraser soigneusement la **citronnelle** pour la meurtrir, puis la couper en quatre dans le sens de la largeur. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole lourde, écraser le **gingembre**. (**REMARQUE** : La citronnelle et le gingembre écrasés libèrent leur saveur dans le cari.)



Faire chauffer les naans

Pendant que le **cari** cuit, tapoter les **naans** des deux côtés avec un essuie-tout humide, puis les envelopper dans du papier d'aluminium. Placer les **naans** au **centre** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Couper les **naans chauds** en quatre.



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 la **citronnelle** et le **gingembre**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter le **porc**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement et jeter l'excès de gras. Ajouter la **purée d'ail**. Saupoudrer le **porc** du **mélange d'épices à l'indienne**, puis **saler** et **poivrer**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



Terminer et servir

Pendant que les **naans** chauffent, zester, puis couper la **moitié** de la **lime** en quartiers (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Hacher grossièrement la **coriandre**. Séparer les **grains de riz** à la fourchette. Ajouter le **zeste de lime** et la **moitié** de la **coriandre**, puis bien mélanger. Répartir le **riz** dans les bols. Verser le **cari** sur le **riz**. Parsemer du **reste** de la **coriandre**. Servir avec les **naans** et les **quartiers de lime** en accompagnement.

Le repas est prêt!