

Nouilles au porc dans une sauce tahini-hoisin avec bok choy et poivrons

Épicée

Rapido

25 minutes



Porc haché



Spaghettis



Tahini



Sauce hoisin



Sauce aux piments
et à l'ail



Sauce soja



Poivron



Coriandre



Gingembre



Bok choy, haché



Purée d'ail

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée-salée qui rehausse les saveurs!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler pour 4 pers.) :

- Doux : ½ c. à soupe
- Moyen : ⅓ c. à soupe
- Épicé : 1 c. à soupe

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Spaghettis	170 g	340 g
Tahini	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Sauce aux piments et à l'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Coriandre	7 g	14 g
Gingembre	15 g	30 g
Bok choy, haché	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 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, 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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire les nouilles

- Ajouter les **nouilles** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Égoutter et remettre les **nouilles** dans la même casserole, hors du feu.



Préparer et faire la sauce

- Entre-temps, peler, puis émincer ou râper **2 c. à thé de gingembre** (doubler pour 4 pers.).
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Dans un bol moyen, ajouter le **tahini**, la **sauce soja**, la **sauce hoisin**, **⅓ tasse d'eau chaude** (doubler pour 4 pers.) et **1 c. à soupe de sauce aux piments et à l'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et homogène.



Faire cuire les légumes

- Pousser le **porc** sur une moitié de la poêle.
- Ajouter les morceaux de **bok choy** et de **poivron**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croustillants, en remuant souvent.
- **Saler et poivrer**.



Terminer les nouilles

- Ajouter le **mélange de sauce** dans la poêle contenant le **porc** et les **légumes**. Faire cuire jusqu'à ce que la **sauce** arrive à légère ébullition, remuant sans arrêt.
- Ajouter les **nouilles**. Faire cuire en remuant de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'**elles** soient enrobées et que la **sauce** épaississe, .
- **Saler et poivrer**, au goût.



Faire cuire le porc

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis le **porc**.
- Faire cuire le **porc** de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.
- Ajouter la **purée d'ail** et le **gingembre** à la poêle contenant le **porc**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

- Répartir les **nouilles au porc** dans les bols.
- Parsemer de **coriandre**.

Le souper, c'est réglé!