

Nouilles du dragon au porc épicé et aux arachides

avec poivrons et bok choy

Rapido

Épicée

25 minutes



Porc haché



Spaghettis



Poivron



Bok choy de Shanghai



Arachides, hachées



Sauce soja



Sauce aux piments et à l'ail



Beurre d'arachide



Sauce au chili doux



Gousses d'ail



Sriracha

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDE

Un beurre de noix classique qui transforme vos sauces en un pur délice!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Spaghettis	170 g	340 g
Poivron	160 g	320 g
Bok choy de Shanghai	113 g	226 g
Arachides, hachées	28 g	56 g
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce aux piments et à l'ail 🌶️	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre d'arachide	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sauce au chili doux 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Sriracha 🌶️	4 c. à thé	8 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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



Cuire les nouilles

- Ajouter les **spaghettis** à l'**eau bouillante**.
- Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **spaghettis**.



Commencer le sauté

- Dans la même poêle, ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc** et l'**ail**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Salier** et **poivrer**.



Préparer et faire la sauce

- Entre-temps, couper le **bok choy** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, fouetter la **sauce au chili doux**, le **beurre d'arachides**, la **sauce soja**, la **sauce aux piments et à l'ail** et l'**eau de cuisson réservée**.
- Réserver.



Terminer le sauté

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter les **poivrons** et le **bok choy**. Cuire de 2 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.
- Ajouter les **nouilles** et la **sauce**. Cuire de 2 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et enrobe les **nouilles**.
- **Salier** et **poivrer**, au goût.



Griller les arachides

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **arachides** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **arachides** dans une assiette.



Terminer et servir

- Répartir les **les nouilles du dragon au porc épicé et aux arachides** dans les bols.
- Arroser d'**un filet de sriracha** pour un goût plus relevé, si désiré.
- Parsemer d'**arachides**.

Le souper, c'est réglé!