



# Pad krapow moo thaïlandais

avec haricots verts et coriandre

FAMILIALE ÉPICÉE 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!

## BONJOUR PAD KRAPOW MOO!

Un classique de la bouffe de rue thaïlandaise, sur votre table en seulement 30 minutes!



Porc haché



Lime



Piment chili



Haricots verts



Cassonade



Échalote



Riz basmati



Gingembre



Sauce soja



Coriandre



Ail

## COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4:

- Doux: ¼ c. à thé
- Moyen: ½ c. à thé
- Épicé: 1 c. à thé
- Très épicé: 2 c. à thé

### Sortez

Tasses à mesurer, casserole moyenne, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive, zesteur

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc haché	250 g	500 g
Lime	1	2
Piment chili	1	2
Haricots verts	170 g	340 g
Cassonade	2 c. à table	4 c. à table
Échalote	50 g	100 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Gingembre	30 g	60 g
Sauce soja	2 c. à table	4 c. à table
Coriandre	7 g	14 g
Ail	6 g	12 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

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

bonjour@HelloFresh.ca

HelloFresh.ca



## 1. PRÉPARATION

Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers) dans une casserole moyenne, puis couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Peler, puis hacher finement l'**échalote**. Parer les **haricots**, puis les couper en deux. Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis râper finement **1 c. à table** de **gingembre** (doubler pour 4 pers). Zester la **lime**, puis la couper en quartiers. Hacher finement le **piment**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**NOTE**: il est recommandé de porter des gants à cette étape!)



## 4. CUIRE LE PORC

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **échalotes**, le **gingembre**, l'**ail** et **½ c. à thé** de **piment** (doubler pour 4 pers). (**NOTE**: se référer au guide pour le niveau d'épice.) Cuire en remuant souvent, de 1 à 2 min. Ajouter le **porc** et le cuire en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.\*\*



## 2. CUIRE LE RIZ

Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, puis baisser à feu doux. Cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min.



## 5. FINIR LE PORC

Saupoudrer le **porc** de **cassonade**, puis cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'il soit brun doré foncé, de 2 à 3 min. Incorporer le **zeste de lime**, la **sauce soja**, les **haricots** et **2 c. à table** d'**eau** (doubler pour 4 pers). Cuire en remuant et en dégageant les morceaux collés au fond de la poêle jusqu'à ce que les **haricots** soient légèrement croquants, 1 min.



## 3. CUIRE LES HARICOTS

Pendant que le **riz** cuit, mettre **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, puis ajouter les **haricots**. **Saler** et **poivrer**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. Réserver dans une assiette.



## 6. FINIR ET SERVIR

Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis répartir dans les assiettes. Garnir de **garniture au porc** et saupoudrer de **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le souper, c'est réglé!