

# Porc sauté à la thaïlandaise

avec haricots verts et basilic

Épicée (au goût)

30 Minutes



Porc haché



Lime



Piment rouge



Haricots verts



Cassonade



Oignon, haché



Riz basmati



Gingembre



Sauce soja



Basilic



Purée d'ail

BONJOUR PAD KRAPOW MOO

Ce plat est inspiré d'une cuisine de rue thaïlandaise populaire!

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes

**Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 (doubler la quantité pour 4 personnes) :**

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

## Matériel requis

Râpe, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

|                | 2 personnes  | 4 personnes  |
|----------------|--------------|--------------|
| Porc haché     | 250 g        | 500 g        |
| Lime           | 1            | 2            |
| Piment rouge   | 1            | 2            |
| Haricots verts | 170 g        | 340 g        |
| Cassonade      | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Oignon, haché  | 56 g         | 113 g        |
| Riz basmati    | ¾ tasse      | 1 ½ tasse    |
| Gingembre      | 30 g         | 60 g         |
| Sauce soja     | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Basilic        | 14 g         | 14 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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Préparer

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, parer les **haricots verts**, puis les couper en deux. Hacher finement le **basilic**. Peler, puis émincer ou râper **1 c. à soupe de gingembre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Zester la **lime**, puis la couper en quartiers. Hacher finement le **piment** en retirant les graines pour un goût plus doux. (REMARQUE : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



## Faire cuire le porc

Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la même poêle, puis les **oignons**, le **gingembre**, la **purée d'ail** et **½ c. à thé de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter le **porc**. Faire cuire le **porc** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.



## Faire cuire le riz

Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



## Terminer le porc

Saupoudrer le **porc** de **cassonade**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit doré foncé. Ajouter le **zeste de lime**, la **sauce soja**, les **haricots verts** et **¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent et en décollant les **morceaux brunis** au fond de la poêle, jusqu'à ce que les **haricots verts** soient chauds.



## Faire cuire les haricots

Pendant que le **riz** cuit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **haricots verts**. **Saler et poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. Réserver dans une assiette.



## Terminer et servir

Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis répartir dans les assiettes. Garnir de **porc** et parsemer de **basilic**. Presser un **quartier de lime**, au goût.

## Le repas est prêt!