

Porc à la thaïlandaise et riz à l'ail

avec légumes marinés

Rapido

Épicée (au goût) 25 minutes



Côtelettes de porc,
désossées



Riz basmati



Assaisonnement
thaï



Vinaigre de riz



Coriandre



Mini concombre



Sel d'ail



Carotte, en juliennes



Mayonnaise



Sriracha



Arachides, hachées



Gingembre

BONJOUR ASSAISONNEMENT THAÏ

Un riche mélange de citronnelle, de noix de coco et d'épices aromatiques!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement thaï	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Coriandre	7 g	7 g
Mini concombre	132 g	264 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Carotte, en juliennes	56 g	113 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 c. à thé
Arachides, hachées	28 g	28 g
Gingembre	30 g	30 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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

- Peler, puis râper **½ c. à soupe** de **gingembre** (doubler pour 4 pers.).
- Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis le **riz**, le **sel d'ail** et la **moitié** du **gingembre**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- Ajouter **1 ¼ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers.), puis porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 min ou 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 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 poêler de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré, puis le transférer sur une plaque à cuisson. Faire rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.



Faire mariner le porc

- Entre-temps, sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- Dans un grand bol, fouetter l'**assaisonnement thaï**, le **reste** du **gingembre**, **1 ½ c. à soupe** d'**huile** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler les quant. pour 4 pers.).
- Ajouter le **porc**, puis remuer pour enrober. Réserver.



Assaisonner les légumes

- Entre-temps, fouetter dans un bol moyen le **vinaigre**, **½ c. à soupe** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quant pour 4 pers.).
- Ajouter les **carottes**, les **concombres** et la **coriandre**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement la **coriandre**.
- Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).



Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **sriracha** et **1 c. à thé** d'**eau**.
- Séparer les **grains de riz** à la fourchette.
- Trancher le **porc** finement.
- Répartir le **riz** dans les bols.
- Garnir de **porc** et de **légumes marinés**.
- Parsemer d'**arachides**.
- Couronner d'**un filet** de **mayo à la sriracha**.

Le souper, c'est réglé!