

Porc à l'indonésienne

avec riz au jasmin à la noix de coco

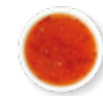
Rapido

Épicée

25 minutes



Porc haché



Sauce au chili doux



Sauce soja



Beurre d'arachides



Purée d'ail



Assaisonnement thaï



Poivron



Lait de coco



Riz au jasmin



Lime



Haricots verts

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDES

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

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Sauce au chili doux 🌶️	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre d'arachides	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement thaï	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Lait de coco	165 ml	400 ml
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Lime	1	1
Haricots verts	170 g	340 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter **¾ tasse** d'**eau** (1 ¼ tasse pour 4 pers.), le **lait de coco** et le **riz**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Réduire à feu doux.
- Cuire à couvert de 14 à 16 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Préparer la sauce

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol la **sauce soja**, la **sauce au chili doux**, le **beurre d'arachides**, **¼ c. à thé de sucre** et **¾ tasse d'eau chaude** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Arroser du jus d'**un quartier de lime** (2 quartiers pour 4 pers.), puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Transférer le **porc cuit** dans le bol contenant la **sauce**.



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Parer, puis couper les **haricots verts** en trois.
- Couper la **moitié** de la **lime** en quartiers (la lime entière pour 4 pers.).



Cuire les légumes et terminer le porc

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poivrons** et les **haricots verts**. Cuire les **légumes** de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter le **reste** de la **purée d'ail** et le **reste** de l'**assaisonnement thaï**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter le **porc et la sauce**. Porter à légère ébullition.
- Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la **moitié** de la **purée d'ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement thaï**, puis **saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



Terminer et servir

- Assaisonner le **riz à la noix de coco** de **⅛ c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.), puis séparer les **grains** à la fourchette.
- Répartir le **riz à la noix de coco** dans les assiettes. Garnir de **légumes** et de **porc**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**.

Le souper, c'est réglé!