

Porc aux épices thaïes et riz à la coriandre avec légumes marinés

Épicée

Rapido

25 minutes



Côtelettes de porc,
déossées



Riz basmati



Assaisonnement thaï



Vinaigre de riz



Mini concombre



Coriandre



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	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mini concombre	132 g	264 g
Coriandre	7 g	14 g
Carotte, en julienne	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

** 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



Cuire le riz

- Peler, puis râper **½ c. à soupe** de **gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **riz** et la **moitié** du **gingembre**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter **1 ¼ tasses** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.), puis porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu doux. 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.



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**. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Transférer sur une plaque à cuisson.
- Rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.



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 qtés pour 4 pers.).
- Ajouter le **porc**, puis remuer pour enrober. Réserver.



Mariner les légumes

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



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement la **coriandre**.
- Couper les **concombres** 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** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Séparer le **riz** à la fourchette, puis incorporer le **reste** de la **coriandre**.
- Trancher finement le **porc**.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **porc** et des **légumes marinés**.
- Parsemer d'**arachides**. Arroser d'**un filet** de **mayo à la sriracha**.

Le souper, c'est réglé!