

Porc et poivrons à la sauce aux arachides avec riz à la noix de coco et carottes

Rapide

25 minutes



Porc haché



Riz au jasmin



Gingembre



Purée d'ail



Oignon, haché



Mélange mirin-soja



Lait de coco



Beurre d'arachides



Carotte, en julienne



Coriandre



Poivron vert



Lime

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, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Gingembre	15 g	30 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	113 g	227 g
Mélange mirin-soja	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre d'arachides	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Lait de coco	165 ml	400 ml
Coriandre	14 g	28 g
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Lime	1	2
Poivron vert	200 g	400 g
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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou râper la **moitié** du **gingembre** (utiliser le gingembre entier pour 4 personnes). Hacher grossièrement la **coriandre**. Couper la **lime** en quartiers.



Faire cuire les légumes

Retourner la poêle sur le feu. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **purée d'ail**, le **gingembre** et les morceaux d'**oignon** et de **poivron**. **Saler**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.



Faire cuire le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **⅓ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes) et **¾ tasse** d'**eau** (1 tasse pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé. Incorporer le **lait de coco** et le **riz**, puis porter à légère ébullition. Réduire à feu moyen-doux. Poursuivre la cuisson à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée.



Terminer le sauté

Pendant que les **légumes** cuisent, mélanger le **beurre d'arachides** et le **mélange mirin-soja** dans un petit bol allant au micro-ondes. Faire cuire au micro-ondes à intervalles de 15 secondes, en remuant chaque fois jusqu'à ce que la **sauce** soit lisse. Ajouter la **carotte** en julienne, le **porc** et la **sauce aux arachides** dans la poêle contenant les **légumes**. Terminer la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe et que les **carottes** soient tendres, de 2 à 3 minutes.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire le **porc** en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 minutes**. Retirer la poêle du feu et réserver le **porc** dans une assiette. Essuyer la poêle soigneusement.



Terminer et servir

Répartir le **riz** à la **noix de coco** dans les assiettes. Disposer le **porc** et les **légumes** sur le **riz**. Parsemer de **coriandre** et servir avec les **quartiers de lime**.

Le repas est prêt!