

Porc sauté à la thaïlandaise

avec bok choy et basilic

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Lime



Piment chili rouge



Bok choy de Shanghai



Cassonade



Oignon jaune



Riz basmati



Gingembre



Sauce soja



Basilic



Purée d'ail

BONJOUR GINGEMBRE

Pelez le gingembre en le raclant avec le rebord d'une cuillère; il sera ainsi plus facile d'en atteindre les recoins nouveaux!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

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

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-----------------------|--------------|--------------|
| Porc haché | 250 g | 500 g |
| Lime | 1 | 1 |
| Piment chili rouge 🌶️ | 1 | 2 |
| Bok choy de Shanghai | 226 g | 452 g |
| Cassonade | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Oignon jaune | 56 g | 113 g |
| Riz basmati | 3/4 tasse | 1 1/2 tasse |
| Gingembre | 30 g | 60 g |
| Sauce soja | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Basilic | 7 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, 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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA



Faire cuire le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 1/4 tasse d'eau** et **1/8 c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Incorporer le **riz**, puis 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. Réserver, à couvert.



Faire cuire le porc

Dans la même poêle, ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc** et les morceaux d'**oignon**. Faire cuire le **porc** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Préparer

Entre-temps, séparer les **feuilles de bok choy** des **tiges**. (**CONSEIL** : Rincer les feuilles de bok choy pour éliminer toute trace de saleté.) Couper les **tiges** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en couper la **moitié** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes). Peler, puis râper finement **1 c. à soupe de gingembre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Zester la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes), puis couper en quartiers. Hacher finement le **piment chili** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



Terminer le sauté

Ajouter le **gingembre**, la **purée d'ail** et **1/2 c. à thé** des morceaux de **piment chili**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Saupoudrer le **porc** de **cassonade**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme et que le **porc** soit doré foncé. Ajouter le **zeste de lime**, la **sauce soja**, les **tiges** et les **feuilles de bok choy** et **1/4 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Terminer la cuisson en continuant de remuer souvent et en décollant les morceaux brunis au fond de la poêle, jusqu'à ce que les **feuilles de bok choy** tombent, pendant 1 minute.



Faire cuire les tiges de bok choy

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **tiges de bok choy**. **Salier** et **poivrer**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bok choy** soit légèrement croquant. Réserver dans une assiette.



Terminer et servir

Hacher finement les **feuilles de basilic**. Séparer les grains de **riz** à la fourchette. Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir de **porc**, de **légumes** et du **reste** de la **sauce de cuisson**. Saupoudrer des **feuilles de basilic**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!