

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

Épluchez le gingembre en utilisant le rebord d'une cuillère; vous pourrez ainsi vous déplacer plus facilement autour des morceaux bosselés!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 (doubler pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

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

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	¾ tasse	1 ½ 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

** 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

- Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.) dans une casserole moyenne. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **riz**, puis 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

- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) à la même poêle, puis le **porc** et les **oignons**.
- Cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent et que le **porc** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.



Préparer

- Entre-temps, séparer les **feuilles de bok choy** des **tiges**. (**CONSEIL** : Rincer les feuilles de bok choy pour bien laver toute la saleté cachée!) Couper les **tiges** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Peler, puis émincer ou râper **1 c. à soupe de gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Zester la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.), puis la couper en quartiers.
- Hacher finement le **piment chili**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)



Terminer le sauté

- Ajouter le **gingembre**, la **purée d'ail** et **½ c. à thé de piment chili**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Saupoudrer le **porc** de **cassonade**.
- Cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **ingrédients** dégagent leur arôme et que le **porc** soit doré foncé, en remuant souvent.
- Incorporer le **zeste de lime**, la **sauce soja**, les **tiges de bok choy**, les **feuilles de bok choy** et **¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **feuilles de bok choy** tombent, en remuant souvent et en décollant **tous les morceaux brunis** au fond de la poêle.



Cuire les tiges de bok choy

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **tiges de bok choy**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes, en remuant à l'occasion.
- Réserver dans une assiette.



Terminer et servir

- Déchirer ou émincer les **feuilles de basilic**.
- Séparer les **grains de riz** à la fourchette.
- Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir du **sauté**.
- Parsemer de **basilic**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!