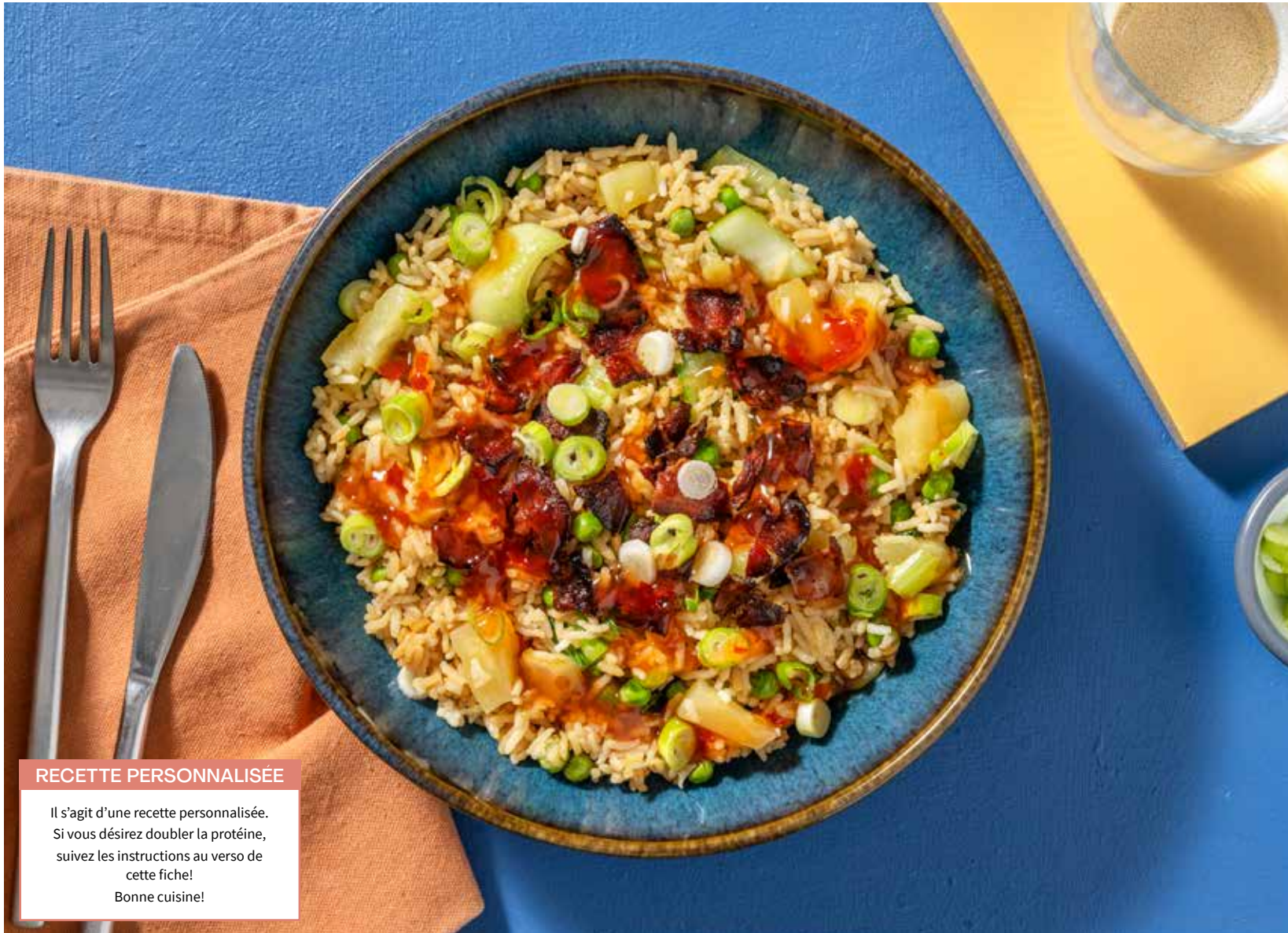


Riz frit au bacon à l'hawaïenne

avec ananas, bok choy et oignons verts

Familiale

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez doubler la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bacon



Ananas



Oignon vert



Gingembre



Sauce au chili doux



Petits pois



Bacon double



Bok choy de
Shanghai



Gousses d'ail



Riz au jasmin



Sauce soja

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tamis, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bacon	100 g	200 g
Bacon double	300 g	600 g
Ananas	95 g	190 g
Bok choy de Shanghai	113 g	226 g
Oignons verts	2	4
Gousses d'ail	1	2
Gingembre	30 g	30 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Sauce au chili doux	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petits pois	56 g	113 g
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).

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

- À l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'**eau** soit claire.
- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **riz**, puis réduire à feu moyen-doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. (**REMARQUE** : Réduire à feu doux si l'eau bout trop fort et déborde.)
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Cuire les légumes

- Chauffer la poêle contenant le **gras réservé** à feu moyen.
- Ajouter les **pois** et le **bok choy**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit légèrement croquant.



Préparer

- Émincer les **oignons verts**.
- Couper l'**ananas** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Peler, puis émincer ou râper **½ c. à soupe de gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Couper le **bok choy** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Frir le riz

- Séparer le **riz** à la fourchette.
- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le **riz**, l'**ail**, le **gingembre**, la **sauce soja** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé et que le **riz** commence à dorer.
- Retirer la poêle du feu. Ajouter l'**ananas** et la **moitié** des **oignons verts**. Bien mélanger.



Cuire le bacon

- Trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, réserver le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Conserver dans la poêle **½ c. à soupe de gras** (doubler la qté pour 4 pers.), puis jeter l'excédent avec précaution.

Si vous avez choisi la **double portion de bacon**, ne pas surcharger la poêle. Cuire le **bacon** en étapes, au besoin!



Terminer et servir

- Répartir le **riz frit** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon** et du **reste** des **oignons verts**.
- Arroser d'**un filet** de **sauce au chili doux**.

Le souper, c'est réglé!