

Riz frit au bacon et au gochujang

avec bok choy grillé

Rapido

Épicée

25 Minutes



Tranches de bacon



Riz étuvé



Oignon, haché



Carotte, en julienne



Bok Choy, haché



Huile de sésame



Purée d'ail



Gochujang



Graines de sésame



Sauce soja



Edamame

BONJOUR GOCHUJANG

Cette pâte de piment rouge est un condiment fermenté, sucré et épicé, populaire dans la cuisine coréenne!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, cuillère à rainures, casserole moyenne

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Riz étuvé	142 g	283 g
Oignon, haché	113 g	227 g
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Bok Choy, haché	113 g	227 g
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Gochujang 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Graines de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Edamame	56 g	113 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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, 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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire cuire le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis couvrir et porter à ébullition. Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Faire cuire le bacon

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'un essuie-tout. Réserver. Réserver **1 c. à soupe de gras de bacon** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis jeter le reste.



Faire griller les graines de sésame et préparer le bacon

Pendant que le **riz** cuit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **graines de sésame** à la poêle sèche. Faire griller de 3 à 4 minutes, en remuant, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les graines de sésame pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette. Pendant que les **graines** grillent, sécher le **bacon** avec un essuie-tout et le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Faire frire le riz

Faire chauffer la poêle contenant le **gras réservé** à feu moyen. Ajouter l'**edamame** et les **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le tout ait ramolli. Ajouter la **moitié** de la **purée d'ail** (utiliser toute la quantité fournie pour 4 personnes). Faire cuire 30 secondes, en remuant, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme. Ajouter les **carottes** et poursuivre la cuisson en remuant, jusqu'à ce qu'elles aient légèrement ramolli. Ajouter le **gochujang** et la **sauce soja**, puis bien mélanger. Ajouter le **bacon**, le **bok choy** et le **riz**. Arroser d'**huile de sésame restante**, puis **poivrer**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.



Faire griller le bok choy

Sur une plaque à cuisson, arroser le **bok choy** de la **moitié** de l'**huile de sésame**, puis bien mélanger. Disposer le **bok choy** en une seule couche, puis faire griller sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne partiellement doré foncé. (**CONSEIL** : Surveiller le bok choy pour ne pas le brûler!)



Terminer et servir

Répartir le **riz frit** dans les bols. Parsemer de **graines de sésame**.

Le repas est prêt!