

Riz frit aux crevettes et au bacon

avec sauce hoisin

20 minutes



Crevettes



Tranches de bacon



Riz au jasmin



Mirepoix



Petits pois



Purée d'ail



Maïs en conserve



Sauce hoisin



Oignons verts



Mélange d'épices moo shu

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES MOO SHU
Ce mélange piquant rehaussera la saveur du riz frit!

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
Crevettes	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Mirepoix	113 g	227 g
Petits pois	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Maïs en conserve	341 ml	540 ml
Sauce hoisin	60 ml	120 ml
Oignons verts	2	4
Mélange d'épices moo shu	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire les crevettes et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

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 **¼ 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 12 à 14 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 les crevettes

Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **crevettes**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



Faire cuire le bacon

Pendant que le **riz** cuit, couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 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 le **gras** dans la poêle.



Faire cuire le riz frit

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**, l'**ail** et le **mélange d'épices moo shu**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Ajouter le **maïs**, les **petits pois** et le **riz**. Poursuivre la cuisson de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que tout le **liquide** soit absorbé et que le **riz** commence à brunir. **Saler** et **poivrer**.



Préparer

Pendant que le **bacon** cuit, émincer les **oignons verts**. Égoutter et rincer le **maïs**. Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.



Terminer et servir

Répartir le **riz frit** dans les assiettes. Garnir le **riz** de **crevettes** et de **bacon**. Arroser de la **sauce hoisin**, puis parsemer du reste des **oignons verts**.

Le repas est prêt!