

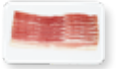
Sauté de crevettes au gingembre

avec bacon à la sauce hoisin

20 minutes



Crevettes



Tranches de bacon



Riz au jasmin



Sauce hoisin



Sauce au chili doux



Ail



Pois mange-tout



Carotte, en julienne



Gingembre



Échalotes frites

BONJOUR HOISIN

Une sauce collante et sucrée qui donnera de l'umami à votre plat!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, casserole moyenne, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, zesteur

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
Sauce hoisin	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce au chili doux	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Pois mange-tout	113 g	227 g
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Gingembre	30 g	30 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Faire cuire le bacon

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche. Badigeonner de la **moitié** de la **sauce hoisin**. Faire cuire le **bacon** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit, de 10 à 12 minutes.** Réserver dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



Faire cuire le riz

Pendant que le **bacon** cuit, faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **riz**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit grillé. Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu doux. Poursuivre la cuisson à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée.



Préparer

Pendant que le **riz** cuit, peler, puis râper **1 c. à soupe de gingembre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Parer les **pois mange-tout**, puis les couper en deux. Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **carotte** en julienne, les **pois mange-tout** et le **gingembre**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement.



Terminer le sauté

Ajouter à la poêle la **sauce au chili doux**, l'**ail**, les **crevettes**, le **reste** de la **sauce hoisin** et **¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites.**



Terminer et servir

Trancher le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Séparer les grains de **riz** à la fourchette. **Saler**. Répartir le **riz** dans les bols. Garnir du **sauté de crevettes** et du **bacon**. Parsemer d'**échalotes frites**.

Le repas est prêt!