

# Sauté de crevettes au gingembre

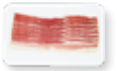
avec bacon à la sauce hoisin

20 minutes

Épicée



Crevettes



Tranches de bacon



Riz au jasmin



Sauce hoisin



Sauce au chili doux



Gousses d'ail



Pois sucrés



Carotte, en julienne



Gingembre



Échalotes frites

BONJOUR SAUCE 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, râpe, épluche-légumes, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, casserole moyenne, papier parchemin, 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
Sauce hoisin	60 ml	120 ml
Sauce au chili doux 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Pois sucrés	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 les crevettes et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

## 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

Partagez vos photos #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** au **centre** du four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit\*\*. Lorsque le **bacon** est croustillant, le réserver dans une assiette recouverte d'un essuie-tout.



## 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 les **carottes**, les **pois sucrés** et le **gingembre**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement.



## 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) et 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. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



## 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 la **sauce** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites\*\*.



## 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 sucrés**, puis les couper en deux. À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.



## Terminer et servir

Couper 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**. Parsemer de **bacon** et d'**échalotes frites**.

## Le repas est prêt!