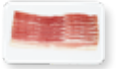


Sauté de crevettes au gingembre avec bacon à la sauce hoisin

20 minutes



Crevettes



Tranches de bacon



Riz au jasmin



Sauce hoisin



Sauce au chili doux



Gousses d'ail



Bok choy, haché



Carotte, en juliennes



Gingembre



Échalotes frites

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée et salée qui ajoute de la saveur!

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, 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	60 ml
Sauce au chili doux	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Bok choy, haché	113 g	227 g
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Gingembre	30 g	60 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'app.

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



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 10 à 12 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 sauter les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **carottes**, le **bok choy** 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. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.



Terminer le sauté

Ajouter 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) à la poêle contenant les **légumes**. 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**. 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!