

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-salée qui donnera un extra de saveur 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	4 c. à soupe	4 c. à soupe
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 juliennes	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 bacon jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne d'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

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 le **bacon** de la **moitié** de la **sauce hoisin**.
- Faire cuire au **centre** du four de 10 à 12 min ou 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.



Commencer le sauté

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis les **carottes**, le **bok choy** et le **gingembre**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement, en remuant souvent.



Faire cuire le riz

- Entre-temps, faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis le **riz**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'il soit grillé, en remuant souvent.
- Ajouter **1 ¼ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers.) et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 16 min ou jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée.



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 pour 4 pers.). Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites, en remuant souvent**.



Préparer

- Entretemps, peler, puis râper **1 c. à soupe** de **gingembre** (doubler pour 4 pers.).
- 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, puis **saler**.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir du **sauté de crevettes**.
- Parsemer de **bacon** et d'**échalotes frites**.

Le souper, c'est réglé!