

Sauté de crevettes au sésame avec bacon à la sriracha

20-min

Épicée



Crevettes



Tranches de bacon



Riz à grains longs



Sriracha



Graines de sésame



Mélange mirin-soja



Carotte, en julienne



Pois sucrés



Ail



Miel



Fécule de maïs



Oignons verts

BONJOUR BACON À LA SRIRACHA

Un enrobage de sauce sriracha épicée qui se combine à merveille au goût savoureux du bacon!

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Riz à grains longs	¾ tasse	1 ½ tasse
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 c. à thé
Graines de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange mirin-soja	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Carotte, en julienne	113 g	227 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Ail	3 g	6 g
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Fécule de maïs	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignons verts	2	4
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 à nous ou écrivez à 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 **sriracha**. Faire rôtir le **bacon** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit, de 8 à 10 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, émincer les **oignons verts**. Peler, puis émincer l'**ail**. Parer les **pois sucrés**. Égoutter les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.



Faire cuire 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 la **carotte** en julienne et les **pois sucrés**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. Saupoudrer de **fécule de maïs**. Bien mélanger, pendant 1 minute.



Terminer le sauté

Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter les **graines de sésame**, l'**ail**, les **crevettes**, le **mélange mirin-soja**, le **miel** 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. **Salé**. Répartir le **riz** dans les bols. Garnir du **sauté de crevettes** et du **bacon**. Parsemer d'**oignons verts**.

Le repas est prêt!