

# Sauté de crevettes au sésame avec bacon à la sriracha

20 minutes

Épicée



Crevettes



Tranches de bacon



Riz étuvé



Sriracha



Graines de sésame



Sauce au chili doux



Carotte, en julienne



Pois sucrés



Gousses d'ail



Miel



Fécule de maïs



Oignons verts



Sauce soja

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, 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 étuvé	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
Sauce au chili doux 🌶️	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Carotte, en julienne	113 g	227 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Gousses d'ail	1	2
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Fécule de maïs	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignons verts	2	2
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne des crevettes et du porc atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F) respectivement. 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 de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit\*\*. Réserver dans une assiette recouverte d'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 les **carottes** 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**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que les **légumes** soient bien enrobés.



## Faire cuire le riz

Pendant que le **bacon** cuit, ajouter dans une casserole moyenne **1 ¼ tasse d'eau** et **⅛ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter le **riz** et réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 15 à 18 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

Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter les **graines de sésame**, l'**ail**, les **crevettes**, la **sauce soja**, la **sauce au chili doux**, 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\*\*.



## Préparer

Pendant que le **riz** cuit, émincer les **oignons verts**. Peler, puis émincer ou râper l'**ail**. Parer les **pois sucrés**. À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.



## Terminer et servir

Trancher le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis incorporer la **moitié** des **oignons verts**. **Salier**. Répartir le **riz** dans les bols. Garnir du **sauté de crevettes** et du **bacon**. Parsemer du **reste** des **oignons verts**.

## Le repas est prêt!