

Sauté de crevettes au sésame

avec bacon à la sriracha

Épicée

20 minutes



Crevettes



Tranches de bacon



Riz au jasmin



Sriracha



Graines de sésame



Sauce au chili doux



Carotte, en juliennes



Pois sucrés



Purée d'ail



Fécule de maïs



Sauce soja



Piment chili rouge

BONJOUR BACON À LA SRIRACHA

Du bacon enrobé de sauce sriracha pour une dose de saveur et de piquant!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 (doubler pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

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 au jasmin	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	226 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Fécule de maïs	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Piment chili rouge 🌶️	1	2
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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

- Disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Badigeonner de **sriracha**.
- Faire cuire le **bacon au centre** du four de 8 à 12 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.
- Réserver dans une assiette tapissée 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.), puis les **carottes**, les **pois sucrés** et **½ c. à thé de piment chili**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement, en remuant souvent. **Saler et poivrer**.
- Saupoudrer de **fécule de maïs**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés, en remuant sans arrêt.



Faire cuire le riz

- Entre-temps, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quant. pour 4 pers.) dans une casserole moyenne. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **riz** et réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 min ou jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Terminer le sauté

- Ajouter les **graines de sésame**, la **purée d'ail**, les **crevettes**, la **sauce soja**, la **sauce au chili doux**, **½ c. à thé de sucre** et **¼ tasse d'eau** (doubler les quant. pour 4 pers.) à la poêle contenant les **légumes**.
- Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **mélange** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites, en remuant souvent**. **Saler et poivrer**, au goût.



Préparer

- Parer les **pois sucrés**.
- Hacher finement le **piment chili**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (CONSEIL : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- 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 **saler**.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir du **sauté de crevettes** et de **bacon**.

Le souper, c'est réglé!