

# Sauté de porc aigre-doux

sur riz à l'ail avec ananas et poivrons

30 minutes



Porc haché



Riz à grains longs



Échalote



Poivron



Ananas, en bâtonnets



Sauce aigre-douce



Sel d'ail



Ail



Oignons verts

BONJOUR ANANAS

*Osez ajouter ce fruit sucré, acidulé et croquant à vos sautés!*

# D'ABORD

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Riz à grains longs	¾ tasse	1 ½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Poivron	160 g	320 g
Ananas, en bâtonnets	95 g	190 g
Sauce aigre-douce	½ tasse	1 tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Ail	6 g	12 g
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 71 °C (160 °F).

## 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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Préparer

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper les bâtonnets d'**ananas** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## Faire cuire le porc

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc** et le **reste** du **sel d'ail**. Faire cuire le **porc** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée.\*\*



## Faire cuire le riz

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **riz**, l'**ail** et la **moitié** du **sel d'ail**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'ail dégage son arôme. Ajouter 1 ¼ tasse d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis 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 l'**eau** ait été absorbée.



## Terminer le sauté

Réduire à feu moyen. Ajouter le **mélange avec les ananas**, la **sauce aigre-douce** et ¼ tasse d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la poêle contenant le **porc**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** soit bien chaude.



## Faire cuire le mélange avec les ananas

Pendant que le **riz** cuit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**échalote** et de **poivron**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants, de 3 à 4 minutes. Ajouter les morceaux d'**ananas** et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. **Salier** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis réserver le **mélange avec les ananas** dans une assiette.



## Terminer et servir

Séparer les grains de **riz** à la fourchette. Incorporer la **moitié** des **oignons verts**. Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir du **sauté**, puis parsemer du **reste** des **oignons verts**.

## Le repas est prêt!