

# Sauté de porc sucré-épicé avec gingembre, pois sucrés et bok choy

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Purée d'ail



Gingembre



Piment chili



Sauce soja



Sauce hoisin



Huile de sésame



Riz au jasmin



Bok choy de  
Shanghai



Pois sucrés



Poivron

BONJOUR SAUCE SOJA

*Une sauce salée qui ajoute du mordant aux sautés!*

# D'abord

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

## Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 :

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

## Matériel requis

Râpe, cuillères à mesurer, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gingembre	30 g	30 g
Piment chili 🌶️	1	1
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Bok choy de Shanghai	113 g	226 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## Préparer

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, peler, puis râper finement **1 c. à soupe** de **gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Parer les **pois sucrés**, puis les couper en deux.
- Éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper le **bok choy** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Hacher finement le **piment chili** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



## Cuire le porc

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **moitié** de l'**huile à l'ail et au gingembre**, puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Transférer le **porc** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution.



## Préparer l'huile à l'ail et au gingembre

- Dans un petit bol, mélanger la **purée d'ail**, le **gingembre** et l'**huile de sésame**.



## Cuire le sauté

- Réduire à feu moyen et ajouter dans la même poêle le **reste** de l'**huile à l'ail et au gingembre**, les **pois sucrés**, les **poivrons** et le **bok choy**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Ajouter la **sauce soja**, la **sauce hoisin**, le **porc** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- **Salier et poivrer**, au goût.



## Cuire le riz

- Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, 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 et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis **salier**, au goût.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **sauté**.
- Parsemer de **½ c. à thé de piments chili**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)

## Le souper, c'est réglé!