

Sauté de porc sucré-épicé

avec gingembre, poivrons et pois mange-tout

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Purée d'ail



Gingembre



Piment chili rouge



Sauce soja



Sauce hoisin



Huile de sésame



Riz au jasmin



Pois mange-tout



Poivron

BONJOUR SAUCE SOJA

Une sauce savoureuse 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 : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 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 rouge 🌶️	1	1
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce hoisin	1/4 tasse	1/2 tasse
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Riz au jasmin	3/4 tasse	1 1/2 tasse
Pois mange-tout	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



Commencer le riz et râper le gingembre

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 1/4 tasse d'eau** et **1/8 c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Peler, puis râper finement **1 c. à soupe de gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.).



Cuire le porc

- 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 dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Jeter l'excédent de gras avec précaution.



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.



Cuire le sauté

- Réduire à feu moyen, puis ajouter dans la même casserole le **reste de l'huile à l'ail et au gingembre**, les **pois mange-tout** et les **poivrons**. 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.). Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Terminer la préparation et mélanger l'huile à l'ail et au gingembre

- Parer et couper les **pois mange-tout** en deux.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Hacher finement le **piment**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans un petit bol, mélanger la **purée d'ail**, le **gingembre** et l'**huile de sésame**.



Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis **saler**, au goût.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **sauté**.
- Parsemer de **1/4 c. à thé de piments**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)

Le souper, c'est réglé!