

Sauté de porc sucré-salé

avec riz

Rapido

25 minutes



Porc haché



Riz au jasmin



Pois sucrés



Oignon jaune



Céleri



Gingembre



Sauce hoisin



Sauce au chili doux



Vinaigre de riz



Sauce soja



Purée d'ail

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée-salée qui rehausse les saveurs!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Pois sucrés	227 g	454 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Céleri	3	6
Gingembre	30 g	60 g
Sauce hoisin	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce au chili doux	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		

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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire le riz

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **riz**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **riz** dégage son arôme.
- Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis porter à ébullition à feu élevé.
- 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.



Préparer la sauce

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **sauce hoisin**, la **sauce au chili doux**, la **sauce soja**, le **vinaigre** et **¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Salier** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger.



Préparer

- Entre-temps, émincer le **céleri**.
- Parer les **pois sucrés**.
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou râper **½ c. à soupe de gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.).



Terminer le sauté

- Lorsque le **porc** sera cuit, ajouter dans la poêle la **purée d'ail**, les **oignons**, les **pois sucrés** et le **céleri**. **Salier** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Incorporer la **sauce**. Porter à ébullition.
- Réduire à feu moyen. Cuire pendant 1 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **gingembre** et le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Terminer et servir

- Séparer les grains de **riz** à la fourchette.
- Répartir le **riz** dans les bols.
- Garnir du **porc** et des **légumes**.

Le souper, c'est réglé!