



Sauté rapide au porc et au gingembre

avec maïs et pois sugar snap

FAMILIALE ÉPICÉE 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Lanières de porc



Ail



Gingembre



Piment chili



Huile de sésame



Riz au jasmin



Pois mange-tout



Maïs, en grains



Mélange soja-sauce aux huîtres

BONJOUR MÉLANGE SOJA-SAUCE AUX HUÎTRES!

Une sauce savoureuse qui ajoute du mordant aux sautés.

COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

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

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé
- Très épicé : 2 c. à thé

Sortir

Grande poêle antiadhésive, grand bol, casserole moyenne, tasses à mesurer, essuie-tout

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de porc	340 g	570 g
Ail	6 g	12 g
Gingembre	30 g	30 g
Piment chili 🌶️	1	1
Huile de sésame	1 c. à table	2 c. à table
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Pois sugar snap	113 g	227 g
Maïs, en grains	56 g	113 g
Mélange soja-sauce aux huîtres végétarien	4 c. à table	8 c. à table
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Porter **1 ¼ tasse** d'eau (doubler pour 4 pers) à ébullition à couvert dans une casserole moyenne. Entre-temps, peler, puis râper finement **½ c. à table** de **gingembre** (doubler pour 4 pers). Parer les **pois sugar snap**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher finement le **piment** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**NOTE** : il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



4. CUIRE LE PORC

Pendant que le **riz** cuit, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, puis ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) et **la moitié** du **porc**. Poêler en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit, de 1 à 2 min par côté.** Réserver dans une assiette. Répéter en ajoutant **1 c. à table** d'**huile**, puis **le reste** du **porc**.



2. MARINER LE PORC

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 5 cm (2 po). Dans un grand bol, combiner l'**ail**, le **gingembre** et l'**huile de sésame**. Ajouter les **lanières de porc** et bien mélanger. Réserver.



5. ASSEMBLER LE SAUTÉ

Ajouter le **maïs** et les **pois sugar snap** à la même poêle. (**NOTE** : le porc devrait déjà être cuit et réservé dans une assiette.) Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **pois sugar snap** soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. Retirer la poêle du feu. Ajouter le **mélange soja-sauce aux huîtres**, le **porc**, **1 c. à thé** de **sucre** et **¼ tasse** d'**eau** (doubler le sucre et l'eau pour 4 pers). Bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**.



3. CUIRE LE RIZ

Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min.



6. FINIR ET SERVIR

Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis **saler**. Répartir le **riz** dans les bols, puis garnir de **sauté**. Saupoudrer chaque bol de **¼ c. à thé** de **piment haché**. (**NOTE** : se référer au guide pour le niveau d'épice.)

Le souper, c'est réglé!