



Porc coréen au sésame

avec riz au jasmin et salade de concombres

FAMILIALE 20 minutes



Porc effiloché



Sauce soja



Huile de sésame



Vinaigre de riz



Concombre



Oignons verts



Sauce aux piments et à l'ail



Riz au jasmin



Épices moo shu



Graines de sésame



Cassonade

BONJOUR PORC EFFILOCHÉ!

Tendre, juteux et prêt en seulement 20 minutes!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, casserole moyenne, petit bol, fouet, plat de cuisson (20 sur 20 cm), bol moyen, tasses à mesurer

Ingrédients

	4 pers
Porc effiloché	600 g
Sauce soja	¼ tasse
Huile de sésame	2 c. à table
Vinaigre de riz	2 c. à table
Concombre	4
Oignons verts	4
Sauce aux piments et à l'ail	1 c. à table
Riz au jasmin	1 ½ tasse
Épices moo shu	1 c. à table
Graines de sésame	1 c. à table
Cassonade	2 c. à table
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

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. CUIRE LE RIZ

Dans une casserole moyenne à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis le **riz** et la **moitié** des **épices moo shu**. Cuire en remuant souvent, 1 min, puis ajouter **2 ½ tasses d'eau**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis baisser 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.



4. PRÉPARER LA SALADE

Dans un bol moyen, fouetter le **vinaigre**, le **reste** de l'**huile de sésame** et le **reste** de la **cassonade**. Ajouter les **concombres** et bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



2. CUIRE LE PORC ET MÉLANGER LA SAUCE

Pendant que le **riz** cuit, fouetter la **sauce soja**, le **reste** des **épices moo shu**, la **moitié** de l'**huile de sésame** et **1 ½ c. à table** de **cassonade** dans un petit bol. Mettre le **porc effiloché** dans un plat de cuisson de 20 sur 20 cm, puis recouvrir de la **sauce** (provenant du petit bol). Cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit chaud, de 10 à 12 min.**



5. FINIR ET SERVIR

Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis y incorporer la **moitié** des **oignons verts** et **saler**. Répartir le **riz** dans les assiettes et garnir de **porc**. Napper de la **sauce** ayant coulé dans le plat de cuisson. Saupoudrer des **graines de sésame** et du **reste** d'**oignons verts**. Couronner d'une touche de **sauce aux piments et à l'ail**, au goût. Servir avec la **salade de concombres**.



3. PRÉPARATION

Pendant que le **porc** cuit, couper les **concombres** en demi-lunes de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!