



# Boulettes de porc thaï épicées

## avec riz coriandre-lime

VARIÉTÉ **ÉPICÉE** 30 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!



Porc haché



Riz au jasmin



Bok choy, haché



Poivron



Gingembre



Coriandre



Lime



Lait de coco



Épices thaï



Chapelure panko



Concentré de bouillon de poulet

**BONJOUR ÉPICES THAÏ!**

*La combinaison parfaite de fines herbes et d'épices.*

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortez

Grand poêle antiadhésive, plaque à cuisson, tasses à mesurer, papier d'aluminium, microplane/zesteur, bol moyen, casserole moyenne, cuillères à mesurer

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc haché	250 g	500 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Bok choy, haché	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Gingembre	30 g	60 g
Coriandre	7 g	14 g
Lime	1	1
Lait de coco	330 ml	660 ml
Épices thaï 🌶️	1 c. à table	2 c. à table
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Sucre*	½ c. à thé	1 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 à ébullition **1 ¼ tasse** d'eau (doubler pour 4 pers) dans une casserole moyenne. Évider, puis couper les **poivrons** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester **la moitié** de la **lime**. (**NOTE** : utiliser toute la lime pour 4 pers). Couper la **lime** en quartiers. Peler, puis émincer ou presser le **gingembre**.



## 4. SAUTER LES LÉGUMES

Pendant que les **boulettes** cuisent, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **poivrons**. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir, de 2 à 3 min. Ajouter le **bok choy** et cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit légèrement croquant, de 2 à 3 min. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu puis réserver les **légumes** dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.



## 2. 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.



## 5. CUIRE LA SAUCE

Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis **le reste** de **gingembre** et les **épices thaï**. Cuire, en remuant souvent, 30 sec. Ajouter le **lait de coco**, le **concentré de bouillon**, **½ tasse** d'**eau** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler l'eau et le sucre pour 4 pers). Mijoter jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 4 à 5 min.



## 3. FORMER ET CUIRE LES BOULETTES

Pendant que le **riz** cuit, combiner le **porc**, la **chapelure**, **la moitié** du **gingembre** et **¼ c. à thé** de **sel** (double pour 4 pers) dans un bol moyen. **Poivrer**. Former 8 **boulettes** de 4 cm (1 ½ po). (**NOTE** : 16 boulettes pour 4 pers.) Transférer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Cuire, au **centre** du four, jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées et entièrement cuites, de 12 à 14 min.\*\*



## 6. FINIR ET SERVIR

Ajouter les **boulettes** à la poêle de **sauce**. Bien mélanger, 1 min. Séparer les **grains de riz** à la fourchette. Ajouter le **zeste de lime** et **la moitié** de la **coriandre**. **Saler**. Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir de **légumes**, de **boulettes** et de **sauce**. Saupoudrer **du reste** de **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

**Le souper, c'est réglé!**