

Sauté de porc sucré-salé avec riz aux oignons verts

Rapido

Épicée

25 minutes



Porc haché



Riz au jasmin



Gingembre



Purée d'ail



Sauce hoisin



Sauce au chili doux



Vinaigre de riz



Sauce soja



Pois sucrés



Oignons verts



Céleri



Oignon jaune

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée et salée qui ajoute un maximum de saveur!

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
Gingembre	30 g	60 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce hoisin	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce au chili doux	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pois sucrés	227 g	454 g
Oignons verts	2	4
Céleri	3	6
Oignon jaune	113 g	226 g
Huile*		
Sel et poivre*		

*Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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



Faire cuire le riz

Émincer les **oignons verts**. Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **moitié** des **oignons verts** et le **riz**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Préparer la sauce

Pendant que le **porc** cuit, 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 quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, au goût, et bien mélanger.



Préparer

Pendant que le **riz** cuit, trancher finement le **céleri**. Parer les **pois sucrés**. Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser le **gingembre**.



Terminer le sauté

Lorsque le **porc** est prêt, ajouter la **purée d'ail**, les **oignons**, les **pois sucrés** et le **céleri** à la poêle. **Salier** et **poivrer**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. Incorporer la **sauce**. Porter à ébullition, puis baisser à feu moyen. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **gingembre** et le **porc**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, 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 de **porc** et de **légumes**. Parsemer du **reste** des **oignons verts**.

Le repas est prêt!