

Côtes levées aigres-douces

avec riz parfumé et bok choy épicé

Spéciale

Épicée

35 minutes



Côtes levées de porc,
entièrement cuites



Riz au jasmin



Sauce hoisin



Sauce au chili doux



Mini bok choy, haché



Pois sucrés



Ail



Miel



Piment chili rouge



Vinaigre de riz



Arachides, hachées



Oignons verts

BONJOUR CÔTES LEVÉES BBQ

Les côtes levées n'ont jamais eu si bon goût!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc, entièrement cuites	728 g	1 456 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Sauce au chili doux 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mini bok choy, haché	113 g	227 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Ail	6 g	12 g
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Piment chili rouge 🌶️	1	2
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Arachides, hachées	28 g	56 g
Oignons verts	2	2
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

1



Préparer

Parer les **pois sucrés**. Peler, puis émincer l'**ail**. Émincer les **oignons verts**. Trancher finement le **piment chili** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**REMARQUE** : Il est conseillé d'utiliser des gants de cuisine à cette étape.)

4



Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **pois sucrés**. Faire cuire de 5 à 6 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient légèrement croquants. Ajouter le **bok choy**, l'**ail**, le **miel** et **¼ c. à thé de piment chili**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire de 2 à 3 minutes en remuant, jusqu'à ce que le bok choy soit légèrement croquant. **Saler** et **poivrer**.

2



Faire cuire le riz

Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes) dans une casserole moyenne, puis couvrir et porter à ébullition. Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante**. Réduire 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.

5



Badigeonner les côtes levées

Dans un petit bol, mélanger la **sauce hoisin** et la **sauce au chili doux**. Lorsque les **côtes levées** sont cuites, badigeonner de la **moitié du glaçage**. Remettre les **côtes levées** au four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **glaçage** soit collant.

3



Faire cuire les côtes levées

Déposer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire griller les **côtes levées** au **centre** du four de 8 à 9 minutes, jusqu'à ce qu'elles soit bien chaudes**.

6



Terminer et servir

Séparer les **grains de riz** à la fourchette. Incorporer le **vinaigre** et la **moitié** des **oignons verts**. Découper les **côtes levées**. Répartir le **riz**, les **légumes** et les **côtes levées** dans les assiettes. Parsemer les **légumes d'arachides** et du **reste** des **oignons verts**. Servir le **reste** du **glaçage aigre-doux** en accompagnement.

Le repas est prêt!