

Nouilles sucrées-salées au bœuf et au porc avec salade de chou

Familiale

25 à 35 minutes



Mélange de bœuf et
de porc hachés



Nouilles chow mein



Mélange pour salade
de chou



Poivron



Oignon vert



Gousses d'ail



Sauce aux huîtres
végétarienne



Sauce au gingembre

BONJOUR SAUCE AUX HÛTRES VÉGÉTARIENNE
Une sauce savoureuse qui ajoute du mordant aux sautés!

D'abord

- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Nouilles chow mein	200 g	400 g
Mélange pour salade de chou	170 g	340 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon vert	1	2
Gousses d'ail	2	4
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce au gingembre	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire bouillir l'eau et préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.



Cuire les nouilles

- Entre-temps, ajouter les **nouilles chow mein** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres.
- Égoutter les **nouilles** et les rincer à l'**eau tiède**.
- Remettre les **nouilles** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis remuer délicatement pour enrober.
- À l'aide de ciseaux, faire quelques coupes dans les **nouilles**.
- Réserver.



Cuire le mélange de bœuf et de porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **mélange de bœuf et de porc**, la **moitié** de l'**ail** et **1 c. à soupe de sauce aux huîtres** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Retirer du feu. **Salier et poivrer**, au goût.
- Transférer le **mélange de bœuf et de porc** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Cuire la sauce

- Dans un petit bol, ajouter la **sauce au gingembre**, le **reste** de la **sauce aux huîtres** et **1/2 tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter à la poêle le **mélange pour salade de chou** et la **sauce préparée**, puis porter à légère ébullition. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Retirer du feu.



Cuire les légumes

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poivrons** et le **reste** de l'**ail**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **nouilles**, ajouter les **légumes**, la **sauce** et le **mélange de bœuf et de porc**. **Salier et poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir dans les bols les **nouilles** et la **sauce restante** contenue dans la casserole.
- Parsemer d'**oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!