

Nouilles au porc dans une sauce tahini-hoisin avec bok choy et poivrons

Épicée

Rapido

25 minutes



Porc haché



Spaghettis



Tahni



Sauce hoisin



Sauce aux piments
et à l'ail



Sauce soja



Poivron



Gingembre



bok choy, haché



Oignon vert



Arachides, hachées

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée-salée qui rehausse les saveurs!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à soupe
- Moyen : ¾ c. à soupe
- Épicé : 1 c. à soupe

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, passoire, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Spaghettis	170 g	340 g
Tahini	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Sauce aux piments et à l'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Gingembre	15 g	30 g
Bok choy, haché	113 g	227 g
Oignon vert	2	4
Arachides, hachées	28 g	56 g
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



Cuire les nouilles

- Ajouter les **nouilles** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Égoutter les **nouilles** à l'aide d'une passoire.



Cuire les légumes

- Pousser le **porc** d'un côté de la poêle.
- Ajouter les **morceaux blancs** des **oignons verts**, le **bok choy** et les **poivrons** de l'autre côté. Cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent légèrement, en remuant souvent.
- **Saler et poivrer**.



Préparer et faire la sauce

- Entre-temps, peler, puis émincer ou râper **2 c. à thé de gingembre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer les **oignons verts**, en gardant les morceaux verts et les morceaux blancs séparés.
- Dans un bol moyen, ajouter le **tahini**, la **sauce soja**, la **sauce hoisin**, **½ tasse d'eau chaude** (doubler la qté pour 4 pers.) et **1 c. à soupe de sauce aux piments et à l'ail**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et homogène.



Terminer les nouilles

- Ajouter la **sauce** dans la poêle contenant le **porc** et les **légumes**. Cuire jusqu'à ce que la **sauce** arrive à légère ébullition, en remuant sans arrêt.
- Ajouter les **nouilles**. Cuire en remuant de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'elles soient enrobées et que la **sauce** épaississe.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.
- Ajouter le **gingembre** à la poêle contenant le **porc**. Cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

- Répartir les **nouilles au porc** dans les bols.
- Parsemer d'**arachides** et du **reste** des **oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!