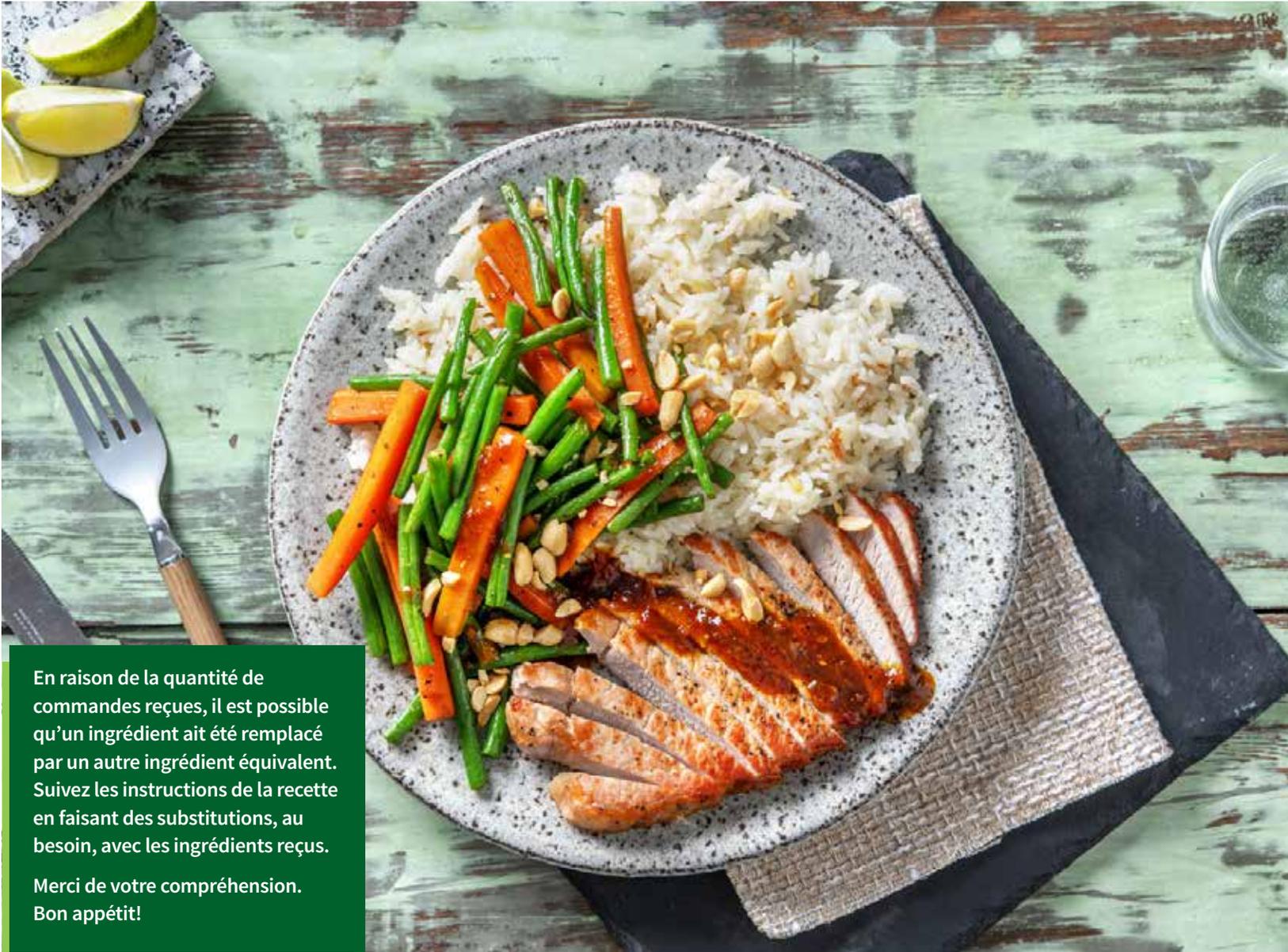




# Porc au gingembre à la thaïlandaise

avec riz à la noix de coco et arachides

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!



Côtelettes de porc, désossées



Riz au jasmin



Lait de coco



Carotte, en juliennes



Haricots verts



Lime



Gingembre



Assaisonnement thaï



Arachides, hachées



Sauce au chili doux



Sauce soja

**BONJOUR LAIT DE COCO!**

Crémeux, sucré et délicieusement parfumé!

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortir

Grande poêle antiadhésive, plaque à cuisson, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, essuie-tout, petit bol, râpe, casserole moyenne

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Lait de coco	165 ml	400 ml
Carotte, en juliennes	113 g	227 g
Haricots verts	170 g	340 g
Lime	1	1
Gingembre	30 g	60 g
Assaisonnement thaï	1 c. à table	2 c. à table
Arachides, hachées	28 g	56 g
Sauce au chili doux	¼ tasse	½ tasse
Sauce soja	2 c. à table	4 c. à table
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. CUIRE LE RIZ

Peler, puis émincer ou râper le **gingembre**. Dans une casserole moyenne à feu moyen, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **riz** et la **moitié** du **gingembre**. Cuire en remuant souvent, de 2 à 3 min. Ajouter le **lait de coco** et **1 tasse d'eau** (1 ¾ tasse pour 4 pers) et porter à ébullition à feu élevé. Baisser à feu doux, puis couvrir et cuire jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min.



### 4. CUIRE LES LÉGUMES

Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **haricots verts**, les **carottes** et **2 c. à table d'eau** (doubler pour 4 pers). Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis réserver les **légumes** dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.



### 2. PRÉPARATION

Dans un petit bol, mélanger la **sauce au chili doux**, la **sauce soja** et **¼ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers) dans un petit bol. Parer les **haricots verts**, puis les couper en deux. Couper la **lime** en quartiers. Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.



### 5. PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **reste de gingembre** et l'**assaisonnement thaï**. Cuire en remuant souvent, 30 secondes. Ajouter le **mélange de sauce chili** et cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaisse, de 1 à 2 min.



### 3. POÊLER LE PORC

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **porc**. Poêler jusqu'à ce qu'il soit doré, de 2 à 3 min par côté. Lorsque le **porc** est doré, le transférer sur une plaque à cuisson et rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 10 à 12 min.\*\*



### 6. FINIR ET SERVIR

Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis **Saler**. Couper le **porc** en tranches fines. Répartir le **riz** dans les assiettes, puis garnir de **légumes** et de **porc**. Napper le **porc** de **sauce**. Saupoudrer d'**arachides** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le souper, c'est réglé!