

# Porc à la thaïlandaise et riz à la citronnelle

avec légumes marinés

Rapido

Épicée (au goût) 25 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Riz basmati



Assaisonnement thaï



Vinaigre de riz



Coriandre



Mini concombre



Citronnelle



Carotte, en julienne



Lime



Sriracha



Arachides, hachées

BONJOUR CITRONNELLE

Une longue herbe tropicale aux vives notes citronnées!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, zesteur, cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement thaï	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Coriandre	7 g	7 g
Mini concombre	132 g	264 g
Citronnelle	1	2
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Lime	1	1
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 c. à thé
Arachides, hachées	28 g	28 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour connaître les valeurs nutritives de cette recette telle quelle, veuillez consulter notre site Web ou notre application.

*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



### Faire cuire le riz

Retirer l'écorce de la **citronnelle**, puis couper cette dernière en quatre dans le sens de la largeur. En utilisant le dos d'une cuillère, taper fermement sur la **citronnelle** afin de la meurtrir. Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **riz** et la **citronnelle**. 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 **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, 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. Réserver, à couvert.



### Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Saisir de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré, puis le transférer sur une plaque à cuisson. Faire rôti au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit\*\*.



### Faire mariner le porc

Zester et presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Dans un grand bol, fouetter l'**assaisonnement thaï**, **¼ c. à thé de zeste de lime**, **1 ½ c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter le **porc** et bien mélanger. Réserver.



### Arroser les légumes

Pendant que le **porc** cuit, incorporer en fouettant dans un bol moyen le **vinaigre**, **½ c. à soupe d'huile**, **1 c. à thé de jus de lime** et **½ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter la **carotte** et le **concombre** et la **moitié** de la **coriandre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Préparer

Pendant que le **porc** marine, hacher grossièrement la **coriandre**. Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).



### Terminer et servir

Retirer les **tiges de citronnelle** du **riz**. Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis **saler**. Trancher le **porc** finement. Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **porc** et des **légumes marinés**. Parsemer d'**arachides** et du **reste** de la **coriandre**. Couronner d'un filet de **sriracha** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

**Le repas est prêt!**