

# Côtes levées aigres-douces avec riz parfumé et pois sucrés épicés

De luxe

Épicée

35 minutes



Côtes levées de porc  
BBQ, entièrement  
cuites



Riz au jasmin



Sauce hoisin



Sauce au chili doux



Pois sucrés



Edamame



Gousses d'ail



Miel



Piment chili rouge



Vinaigre de riz



Arachides, hachées



Oignon vert

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée-salée qui rehausse les saveurs!

## D'abord

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

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

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : ¾ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites	728 g	1456 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
Pois sucrés	113 g	226 g
Edamame	113 g	226 g
Gousses d'ail	2	4
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Piment chili rouge 🍷	1	2
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Arachides, hachées	28 g	56 g
Oignon vert	2	4
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, 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## Préparer

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



## Faire cuire les légumes

- Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **pois sucrés**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, en remuant à l'occasion.
- Ajouter les **edamames**, 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 min ou jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants, en remuant à l'occasion. **Saler** et **poivrer**.



## Faire cuire le riz

- Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quant. pour 4 pers.) dans une casserole moyenne. Couvrir et porter à ébullition.
- Ajouter le **riz**, puis réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 min ou jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



## Glacer les côtes levées

- Mélanger la **sauce hoisin** et la **sauce au chili doux** dans un petit bol.
- Lorsque les **côtes levées** sont prêtes, les badigeonner de la **moitié** du **glaçage aigre-doux**.
- Remettre les **côtes levées** au four et faire griller de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **glaçage** soit collant.



## Faire cuire les côtes levées

- Entre-temps, disposer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium.
- Arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.).
- Faire griller les **côtes levées** au **centre** du four de 8 à 9 min ou jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes\*\*.



## Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!