Ben's Original™/MC

Porc à la sauce hoisin et au miel avec riz au jasmin
RECETTE

Porc à la sauce hoisin et au miel avec riz au jasmin



TEMPS	20m
INGRÉDIENTS	13 articles
DONNE	5 portions

Cuisinez quelque chose de délicieux ce soir! Essayez notre porc à la sauce hoisin et au miel, agrémenté de légumes tranchés et de riz au jasmin. Le régal parfait, prêt en un rien de temps.

<?xml version="1.0"?>

Partager la recette
Choisir des options
☐ Envoyer une liste d’épicerie par courriel
Envoyer une liste d’épicerie par courriel
☐ Envoyer une recette par courriel
Envoyer une recette par courriel
Adresse électronique
Adresse électronique
CAPTCHA
This question is for testing whether or not you are a human visitor and to prevent automated spam submissions.
Soumettre

INGRÉDIENTS

- 2 sachets (240 g chacun) riz au jasmin BISTRO EXPRESS(MC) de marque BEN’S ORIGINAL(MC)

- 1 lb (500 g) porc haché maigre
- ¼ tasse (60 mL) sauce hoisin
- 2 c. à table (30 mL) miel
- 1 c. à table (15 mL) jus de lime
- 2 c. à table (30 mL) huile de canola
- ½ c. à thé (2 mL) huile de sésame
- ⅛ c. à thé (0,5 mL) sel
- 1 tasse (250 mL) carotte, râpée en filaments
- 1 tasse (250 mL) poivron, tranché finement
- ½ tasse (125 mL) concombre, épépiné et râpé en filaments
- Coriandre, hachée
- Oignons verts, tranchés

PRÉPARATION

1. Dans un poêlon à surface antiadhésive, dorer le porc à feu moyen-vif. Bien égoutter. Ajouter la sauce hoisin et le miel; remuer pour bien combiner et chauffer le tout. Baisser le feu et garder au chaud.
2. Pour la vinaigrette lime et sésame : Dans un bol, combiner le jus de lime avec l'huile de canola, l'huile de sésame et le sel. Remuer au fouet jusqu'à homogénéité.
3. Ajouter la carotte, le poivron et le concombre à la vinaigrette lime et sésame; remuer pour obtenir la salade lime et sésame.
4. Chauffer le riz au jasmin BISTRO EXPRESS(MC) de marque BEN'S ORIGINAL(MC) en suivant le mode d'emploi sur l'emballage.
5. Pour chaque portion : Servir ½ tasse (125 mL) de riz, ½ tasse (125 mL) de salade lime et sésame et ½ tasse (125 mL) de porc à la sauce hoisin et au miel. Garnir de coriandre et d'oignons verts, si désiré. Bon appétit!

VALEUR NUTRITIVE

QUANTITÉ PAR PORTION

- Calories 469
- Glucides (g) 55 g
- Fibres (g) 3 g
- Protéines (g) 21 g
- Matières grasses (g) 18 g
- Sodium (mg) 314 mg

CATÉGORIES :

Porc, Moins de 20 minutes, Riz prêt à chauffer

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



Bibimbap coréen

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

17 articles



Chili con carne

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

13 articles



Salade de riz au jasmin et d'ananas à la thaïlandaise

Temps de cuisson

10m

Ingrédients

10 articles

Source URL: *https://ca.bensoriginal.com/recipes/hoisin-honey-pork-with-jasmine-rice*