

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 au jasmin



<?xml version="1.0"?>

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.

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)
- [Email \(opens in new window\)](mailto:email@example.com)

Utilisez l'icône de courriel pour envoyer la liste d'épicerie et la recette à votre adresse

électronique.

<?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.

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. 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. 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. 3

Ajouter la carotte, le poivron et le concombre à la vinaigrette lime et sésame; remuer pour obtenir la salade lime et sésame.

4. 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. 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

[VOIR LES DÉTAILS](#)



[Chili con carne](#)

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

13 articles

[VOIR LES DÉTAILS](#)



[Salade de riz au jasmin et d'ananas à la thaïlandaise](#)

Temps de cuisson

10m

Ingrédients

10 articles

[VOIR LES DÉTAILS](#)

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