



Confectionner des egg rolls

Faire ses propres egg rolls dans la préparation d'un repas à l'asiatique est fort simple. Essayez notre recette au [crabe et légumes](#).

1



Étape 1

Placez 30 ml (2 c. à soupe) environ de garniture sur chaque feuille de pâte. Humectez les deux extrémités avec les jaunes d'œufs.

2



Étape 2

Repliez le bord devant vous jusqu'à la moitié de la feuille de pâte.

3



Étape 3

Badigeonnez de jaune d'œuf l'extrémité du bord rabattu.

4



Étape 4

Rabattez le bord arrière afin qu'il chevauche le premier. Pressez les jointures pour sceller les egg rolls.

Économies locales



Valide du 19 janv. - 26 janv.
1 Jour Restant

[Voir Plus](#)