

Egg rolls maison

- La recette facile des eggs rolls maison (patés impériaux)!

Ingrédients :

- 1 lb (500 g) de porc haché maigre
- 1 cuillère à thé de gingembre
- 3 oignons verts hachés finement
- 2 gousses d'ail haché finement
- 1 cuillère à table de fécule de maïs
- 2 cuillères à table de sauce soja
- 3 cuillères à table d'eau fraîche
- 2 tasses (500 ml) de choux râpés
- 1/4 de tasse (65 ml) de carottes râpées
- 18 feuilles (454 grammes) de pâte à egg rolls (Wong Wing)
- Huile d'arachide pour la cuisson (ou végétal si on n'en a pas...)

Préparation :

1. Dans une casserole de taille moyenne, faites cuire le porc haché avec le gingembre ainsi que les gousses d'ail. Faites cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée et mettre de côté.
2. Dans un grand bol, ajoutez le porc haché (cuit), la fécule de maïs, la sauce soja, les oignons verts, le chou et les carottes. Bien mélanger.
3. Sur une planche, étendez une feuille de pâte à egg rolls et badigeonner d'eau. Au centre de la feuille, versez 3 cuillères à soupe du mélange de viande et laissez une bordure d'environ 1 cm tout autour. Replier la partie intérieure sur la garniture et rouler. Sceller les coins et recommencer avec chaque feuille de egg rolls.
4. Faites préchauffer la friteuse avec de l'huile d'arachide à 365 °F (185 °C).

5. Faites cuire les egg rolls pendant environ 3 ou 4 minutes chacun. Ne pas surcharger la friteuse, on est mieux de le faire en 2 ou 3 coups.
6. Égouttez et servir chaud.

“

Les fameux Egg rolls (ou pâtés impériaux en bon français) sont une vraie petite merveille de la cuisine asiatique qui est très facile à préparer à la maison. Essayez-les, c'est bien meilleur que ceux qu'on achète.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

