

Egg Rolls au Cheeseburger

- Les egg rolls épiques au Cheeseburger (style Cuisine de rue)



Ingrédients :

Pour les egg rolls :

- 1 lb de bœuf haché
- 1/2 oignon jaune émincée
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- Sel et poivre du moulin
- 5 tranches de fromage américain (Fromage jaune orange ou Monterrey Jack)
- 1/2 tasse (125 ml) de cornichon coupé en dés
- 14 rouleaux à egg rolls
- 1 blanc d'œuf
- Huile de canola pour la friture

Sauce :

- 1/4 de tasse (65 ml) de **mayonnaise**
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomates
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 cuillère à thé de paprika
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Préchauffer une casserole à feu moyen. Ajouter une cuillère à soupe d'huile et les

oignons. Faites sauter les oignons.

2. Ajouter le bœuf haché et bien briser les morceaux. Faire cuire jusqu'à ce que la viande commence à brunir.
3. Retirer l'excès de gras et déposer la viande dans un grand bol.
4. Ajouter le fromage et mélanger jusqu'à ce que celui-ci fonde sur la viande.
5. Ajouter les cornichons.
6. Faites préchauffer l'huile à 350 °F (175 °C).
7. Dans un petit bol, fouettez légèrement le blanc d'œuf.
8. Maintenant, préparez les egg rolls. Étendez l'enveloppe à egg rolls sur une surface lisse. Ajouter 2 cuillères à soupe de mélange de cheeseburgers dans chaque egg roll. Bien rouler, fermer et sceller. Badigeonner légèrement avec le blanc d'œuf.
9. Faites frire les egg rolls jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Mélanger tous les ingrédients de la sauce ensemble et servir avec les egg rolls.



C'est une recette originale et délicieuse que vous pouvez facilement faire à la maison...

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

