

Rouleaux impériaux

Christina Potvin

Les rouleaux impériaux sont tellement populaires qu'ils sont synonymes avec la cuisine asiatique! Retrouvez le bon goût que vous aimez chez vous grâce à notre recette!



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h 30 min

TEMPS DE CUISSON

30 min

TEMPS TOTAL

2 h



TYPE DE PLAT

Accompagnement,
Entrée, Plat principal,
Street food

CUISINE

Chinoise, vietnamienne



PORTIONS

48 petits rouleaux

INGRÉDIENTS

- 300 g porc haché mi-maigre
- 2 c. à table sauce soya claire (à diviser)
- 10 gousses d'ail hachées finement
- ½ c. à thé poivre blanc
- ¼ c. à thé poivre noir
- 400 g chou vert coupé finement
- 400 g carottes râpées
- 8 champignons shiitake coupés finement
- 1 c. à table branches de coriandre (sans les feuilles) coupées très finement
- 120 g vermicelles d'haricots (3 paquets de 40g)
- 2 c. à table sucre
- 2 c. à thé sel
- 48 feuilles de rouleaux impériaux de 6" (2 paquets de 24 feuilles)
- 1 oeuf battu (pour refermer les rouleaux)

PRÉPARATION

- 1 Hydrater les champignons dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient tendres (minimum 2 heures d'avance, on peut aussi faire tremper la veille). Égoutter et couper finement.

- 2 Hydrater les vermicelles 10-15 minutes dans de l'eau (température ambiante) avant de commencer la recette. Couper en petits morceaux d'environ 1-2".
- 3 Mélanger le porc avec 1 c. à table de sauce soya claire.
- 4 Dans un wok, mettre un peu d'huile et cuire l'ail, le poivre blanc et le poivre noir, jusqu'à ce que ce soit aromatique.
- 5 Ajouter le porc et cuire complètement en brisant en petits morceaux.
- 6 Ajouter le chou et continuer de cuire 3 minutes.
- 7 Ajouter les carottes, les champignons, les branches de coriandre hachées, les vermicelles, 1 c. à table de sauce soya claire, 2 c. à table de sucre et 2 c. à thé de sel. Ajouter un peu d'eau au besoin si c'est trop sec. Le mélange est prêt quand les légumes sont tendres.
- 8 Séparer les feuilles de rouleaux impériaux à l'avance, mais les garder sous une serviette légèrement humide pour éviter que les feuilles s'assèchent.
- 9 Battre un oeuf qui servira de colle pour refermer les rouleaux.
- 10 Étendre les feuilles en diagonale devant soi. Mettre 2 bonnes cuillères à table de garniture sur la feuille. Plier la pointe du bas par-dessus la farce. Rabattre les 2 côtés vers l'intérieur, puis rouler le rouleau vers le haut. Mettre un peu d'œuf sur la dernière pointe pour sceller le rouleau.
- 11 Chauffer l'huile de la friteuse à 375°F. Frire les rouleaux pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

NOTES

Note pour les vermicelles d'haricots: Les vermicelles d'haricots peuvent aussi s'appeler vermicelles Longkou, vermicelles de pois ou nouilles de verre (glass noodles). Elles ressemblent beaucoup aux vermicelles de riz, mais les vermicelles d'haricots deviennent transparentes à la cuisson et gardent une texture un peu plus croquante. Si vous n'arrivez pas à en trouver, vous pouvez utiliser des vermicelles de riz à la place, mais le résultat sera légèrement différent.