



Rouleaux impériaux aux crevettes

PORTIONS

20 rouleaux

TEMPS DE PRÉPARATION

35 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

Préparez ces rouleaux impériaux aux crevettes et conservez-les au congélateur pour pouvoir vous offrir un bon [repas](#), peu importe l'heure! Faciles à cuisiner et plus santé que les versions du commerce, ils feront aussi fureur pendant le [temps des Fêtes!](#)

Ingrédients

- 125 g de vermicelles de riz
- 1 carotte
- 2 branches de céleri
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
- 10 ml (2 c. à thé) de gingembre haché
- 250 ml (1 tasse) de crevettes nordiques
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce tamari
- Sel et poivre au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre hachée
- 2 oignons verts émincés
- 20 feuilles à rouleaux de printemps de 6 po, décongelées
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau froide
- 250 ml (1 tasse) d'huile de canola

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Réhydrater les vermicelles selon les indications de l'emballage. Égoutter.
- 2 Émincer la carotte et le céleri en julienne.
- 3 Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Faire revenir l'ail et le gingembre 30 secondes.
- 4 Ajouter la carotte et le céleri, les crevettes et la sauce tamari. Assaisonner. Cuire 2 minutes. Retirer du feu.
- 5 Ajouter la coriandre, les oignons verts et les vermicelles coupés en morceaux d'environ 2,5 cm (1 po). Remuer. Laisser tiédir à température ambiante puis réfrigérer environ 10 minutes.
- 6 Confectionner les rouleaux selon les étapes présentées plus bas

Comment assembler les rouleaux selon les étapes présentées plus bas.

- 7 Au moment de faire frire les rouleaux, chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle. Cuire quelques rouleaux à la fois de 2 à 3 minutes, joint dessous, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Comment assembler les rouleaux impériaux

Pour réussir ces rouleaux croustillants que l'on aime tant, utilisez les feuilles à rouleaux de printemps. Ces minces pâtes faites de farine de riz ne doivent pas être confondues avec les galettes de riz sèches (vendues au supermarché) qui servent à confectionner les rouleaux de printemps. Avant de procéder, laissez décongeler les feuilles de pâte 1 heure à température ambiante.



- 1- Sur le plan de travail, placer de biais de quatre à cinq feuilles de pâte. Couvrir le reste des feuilles d'un linge humide pour ne pas qu'elles s'assèchent. Au bas de chaque feuille, déposer environ 60 ml (1/4 de tasse) de garniture.



- 2- Rabattre la pointe du bas sur la garniture et commencer à rouler en serrant bien.



3- Une fois le premier tour complété, ramener les pointes de côté vers le centre afin d'emprisonner la garniture.



4- Compléter le rouleau en serrant. Badigeonner la pointe du haut de jaune d'oeuf et sceller le rouleau. Couvrir d'un linge humide et réserver au frais. Confectionner le reste des rouleaux en procédant de la même manière.