

Rouleaux Impériaux

Pâtes de rouleaux impériaux (1 paquet de 8,5": 20-24 feuilles)
4 tasses de carottes rapées
120g de nouilles de verre (3 paquets de 40g)
4 tasses de chou émincé
300g de porc haché mi-maigre
8 Champignons shitake coupés en brunoise
16 branches de coriandre émincées (sans les feuilles) (donne 1 c.a.table)
10 gousses d'ail hachées finement
1/2 c. à. thé de poivre blanc
1/4 c.à.thé de poivre noir
2 c.à table sauce soya claire
1 oeuf

Étapes

- 1) Hydrater les champignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres (24 heures d'avance). Égoûter et couper en brunoise
- 2) Hydrater les nouilles 10-15 minutes 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) Cuire dans le wok: l'huile, l'ail, le poivre blanc et le poivre noir, jusqu'à ce que ça soit aromatique.
- 5) Ajouter le porc une fois que l'ail est aromatique
- 6) Ajouter les légumes et nouilles, 1 c.à table de sauce soya claire , 2 c.à thé de sel, 2 c.à table de sucre. Ajouter eau au besoin pour quand c'est trop sec. Le mélange est prêt quand les légumes sont tendres.
- 7) Séparer les feuilles de rouleaux impériaux à l'avance, mais les garder sous une serviette légèrement humide pour éviter que les feuilles s'assèchent.
- 8) Battre un oeuf afin d'utiliser l'oeuf comme scellant pour les rouleaux
- 9) Étendre les feuilles en diagonale devant soi. Mettre 1/4 tasse de garniture sur la feuille et rouler le rouleau
- 10) Chauffer l'huile dans le wok à 375F et attendre que ça soit chaud, sinon rouleau sera trop huileux. Frire les rouleaux pendant environ 5 minutes chacun (s'ils ne sont pas congelés). S'ils sont congelés, c'est environ 8 minutes.