

Ces recettes d'ailleurs, mais de chez nous !



Ce conseiller cadre vous propose d'essayer une recette familiale transmise de génération en génération.



Kor, Sopharithy

Conseiller-cadre DCI
Gestionnaire

Hôpital Anna-Laberge



Rouleaux impériaux Rithy

INGRÉDIENTS

- 4 paquets de feuilles
- 1 chou vert
- 1 chou mauve
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 petit taro
- 1 paquet de vermicelle de riz
- 1 lbs de porc haché
- 50 mL de bouillon légumes
- 50 mL de sauce hoisin
- 30 mL de sauce Soya

Trempe sauce poisson

- 50 mL Sauce poisson
- 50 mL Sucre
- 50 mL Vinaigre blanc
- 200 mL Eau bouillante
- 1 Gousse d'ail haché fin

* Mélanger tous les ingrédients jusqu'à que le sucre soit bien dissout. Garder au frigo jusqu'au service.

INSTRUCTIONS

Préparation de la farce

1. Réhydrater les vermicelles de riz dans l'eau chaude selon les indications de l'emballage. Égoutter. Couper les vermicelles en morceaux.
2. Dans un grand bol, mélanger les vermicelles, les légumes râpés et assaisonner la farce.
3. Assembler les rouleaux et les cuire en suivant les indications présentées ci-dessous

Comment préparer les rouleaux impériaux

- Avant d'entreprendre la confection des rouleaux, laisser décongeler les feuilles de pâte dans leur emballage 1 heure à température ambiante. Préparer seulement quelques rouleaux à la fois, car les minces feuilles de pâte tendent à sécher rapidement.

Étapes

1. Sur le plan de travail, déposer de biais 4 feuilles à rouleaux de printemps. Couvrir le reste des feuilles d'un linge humide. Au bas de chaque feuille, déposer environ 60 ml (1/4 de tasse) de farce en formant un rectangle. Laisser un pourtour libre de 2,5 cm (1 po).
2. Rabattre la pointe du bas sur la farce. Commencer à rouler la feuille en serrant.
3. Une fois le premier tour complété, rabattre les pointes de côté vers le centre afin d'emprisonner la garniture.
4. Compléter le rouleau en serrant. Badigeonner le rebord des deux pointes de jaune d'oeuf. Terminer le rouleau en scellant avec la pointe du haut. Déposer dans une assiette et couvrir d'un linge humide. Confectionner le reste des rouleaux en procédant de la même manière.
5. Dans une poêle, un wok ou une friteuse, chauffer l'huile de canola à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 190 °C (375 °F) sur un thermomètre à cuisson. Faire frire quelques rouleaux pendant environ 7 minutes en les retournant dès qu'ils commencent à dorer. Égoutter sur du papier absorbant.

