



Partager | S'inspirer | Découvrir



## Egg rolls maison

À la fin de l'été, on cuisine en mode «réserves» ou conserves. Chez nous, quand vient le temps des choux, on fait une réserve de egg rolls maison. Savoureux et santé, ils complètent à merveille tous nos sautés à l'orientale. Comme ils se congèlent très bien, j'en fait toujours une bonne quantité.

### Ingrédients

Un paquet de pâtes à egg rolls (au rayon des surgelés)  
Environ 500g de porc, de dindon ou de poulet haché  
Huile de sésame ou d'arachides  
Un oignon émincé finement  
Deux grosses carottes râpées finement  
La moitié d'un gros chou vert, chinois ou de Savoie, finement émincé  
Une petite botte d'oignons verts hachés finement et/ou de la coriandre fraîche  
Deux gousses d'ail hachées finement  
Un morceau de gingembre frais haché (2-3 cuillères à soupe)  
Sauce soya au goût  
Sel et poivre  
Blanc d'œuf pour badigeonner le bord des pâtes avant de refermer  
Huile végétale pour badigeonner les egg rolls avant de le mettre au four

### Étapes

1. Préchauffer le four à 375F et tapisser une ou deux grandes plaques à cuisson de papier parchemin.
2. Faire revenir l'oignon dans l'huile. Ajouter la viande et faire dorer.
3. Ajouter les carottes, le chou, l'ail, le gingembre et la sauce soya.
4. Ajouter en fin de cuisson les oignons verts et/ou la coriandre. Assaisonner au goût.
5. Badigeonner les bords de chaque pâte avant de mettre la farce au centre. Replier deux côtés pour former le rouleau et appuyer sur les bouts pour bien sceller.
6. Badigeonner avec un peu d'huile avant de cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les egg rolls soient dorés.