



Lumpia (rouleaux impériaux de la Philippine)

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 table d'huile à cuisson
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 1 oignon, haché finement
- 1 livre de porc haché
- 2 petites carottes , râpées
- 2 c .table de sauce soya
- 1 c. thé de sel
- 1 c. thé de poivre
- 1 paquet de 454 grammes de pâtes à pâtés impériaux (egg roll)
- Huile à friture

Préparation

1. Faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile.
2. Ajouter le porc, les carottes et la sauce soya.
3. Saler et poivrer.
4. Lorsque le porc est cuit, retirez du feu et laissez refroidir.
5. Prendre approximativement 1 c. table de mélange de porc et faites vos rouleaux.
6. Déposer le tout sur une plaque et recouvrir au fur et à mesure avec un linge humide pour ne pas que la pâte sèche.
7. Vous pouvez frire les rouleaux dans une friteuse ou juste les faire griller dans un fond d'huile

dans un poêlon.

8. Servir avec la sauce de votre choix. Personnellement, on les mange avec une sauce chili sucrée ou du chimichurri .