



## **Egg rolls (pâtés impériaux) déconstruits**

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



NOMBRE DE PORTION : 4-6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 3 c. soupe d'huile de sésame
- 2 livres de porc haché ou poulet haché
- 5 tasses de chou vert, haché
- 1 tasse de carotte, pelée et râpée
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1/4 tasse (ou plus) de sauce soya
- 2 c. soupe de vinaigre de riz
- 1/2 c. thé de mélange quatre-épices
- 1 c. soupe de gingembre frais, pelé et haché
- 1 c. soupe de sauce chili à l'ail
- 1 pincée de flocons de piment de cayenne en flocons, broyé (ou moins si vous ne tolérez pas le piquant)
- Poivre au goût

Servir au choix avec des nouilles de riz, des pâtes à egg rolls frites ou du riz.

## Préparation

---

1. Chauffer l'huile de sésame dans un grand poêlon profond. Faire revenir le porc pendant 7-10 minutes à feu vif ou jusqu'à ce que ce soit bien cuit.
2. Ajouter le chou et les carottes et poursuivre la cuisson pendant 3-4 minutes.

3. Ajouter l'ail et cuire 1-2 minutes.
4. Dans un petit bol, mélanger la sauce soya, le vinaigre de riz, le mélange d'épices, le gingembre, la sauce chili et le piment de cayenne.
5. Verser le mélange dans la préparation au chou et bien brasser.
6. Cuire pendant 5 à 7 minutes. Poivrer au goût.
7. Service avec les accompagnements de votre choix.

Note : pour accompagner de croustilles de egg rolls frits, couper des pâtes à egg rolls en 4 . Cuire dans une huile chaude pendant 1 à 2 minutes. Bien éponger sur un papier absorbant lorsque retiré de l'huile. Se servir des chips pour manger le mélange de porc.