

## ROULEAUX IMPÉRIAUX VÉGÉTARIENS

Mise en place et préparation: env. 40 min  
Pour 12 pièces

**Mise en place:** préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat et des assiettes.

### Farce

**huile d'arachide** pour la cuisson bien chauffer dans un wok ou dans une grande poêle

- 150 g **de chou chinois**, en julienne
- 1 petite **carotte**, en julienne
- 100 g **de germes de haricots mungo**
- 10 g **de mu-err**, mis à tremper, égouttés, grossièrement hachés
- 1 **oignon fanes**, finement haché
- 2 **gousses d'ail**, finement hachées
- 1 c. à soupe **de gingembre**, finement haché faire sauter le tout env. 4 min en remuant
- 2 c. à soupe **de vinaigre de riz clair** ou de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à soupe **de sauce soja claire** (light)
- 2 c. à café **d'huile de sésame foncée** ajouter le tout, laisser mijoter env. 2 min, laisser refroidir
- 12 **feuilles de blé surgelées** (env. 12×12 cm), dégelées pour farcir (voir à droite)
- 1 **blanc d'œuf** pour badigeonner
- huile** pour la friture

**Montage:** déposer env. 2. c. à soupe de farce au centre de chaque feuille, badigeonner les bords au blanc d'œuf. Rabattre les pointes latérales, replier la pointe inférieure sur la farce, enrouler serré à partir du bas, presser légèrement. Procéder de même pour les autres rouleaux.

**Friture plate:** verser l'huile sur env. 3 cm de haut dans une cocotte, bien chauffer, baisser le feu. Faire dorer les rouleaux impériaux par portions env. 1 min sur chaque face. Egoutter sur du papier absorbant, réserver au chaud en maintenant la porte du four entrouverte avec le manche d'une spatule en bois.

**Servir avec:** sauce aigre-douce, sauce soja, sweet chili sauce.

**Par personne:** lipides 18 g, protéines 3 g, glucides 12 g, 914 kJ (218 kcal)

Chine



### Préparation des feuilles de blé

Les feuilles de blé sèchent très vite. Sortir de l'emballage uniquement le nombre de feuilles nécessaires. Les étaler et les garnir sur un linge humide. Garder jusqu'à l'emploi sous un linge humide les rouleaux façonnés.