

# Egg rolls aux crevettes

- Les meilleurs egg rolls aux crevettes au monde!



## Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de mélange de salade de chou
- 2 cuillères à soupe de persil, tranchées finement
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 3 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillère à thé de gingembre frais
- 1/2 cuillère à thé d'huile de sésame
- 1/2 cuillère à soupe de miel
- 1 tasse et demie (375 ml) de crevettes précuites.
- 8 enveloppes de egg rolls
- Un peu d'eau
- Huile de canola ou végétale pour la friture

## Pour la sauce :

- 1 cuillère à soupe et demie de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1/2 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à thé de gingembre
- 1/2 cuillère à thé de graines de sésame

## Préparation :

1. Faites préchauffer le four à 400 °F (200 °C) ou faites chauffer l'huile à 375 °F (190 °C).
2. Faites sauter le mélange à salade de chou, le persil et l'ail pendant 1 à 2 minutes avec 2 cuillères à soupe de beurre.
3. Ajoutez le gingembre, l'huile de sésame, le miel et faites sauter pendant 1 autre minute.
4. Ajouter les crevettes (précuites), mélanger et retirer du feu.
5. Placez environ 2 cuillères à soupe du mélange au centre de chacune des enveloppes de egg rolls.
6. Roulez et utilisez un peu d'eau afin de bien sceller les extrémités.

*Pour frire :*

1. Faites frire à 375 °F (190 °C) pendant environ 2 à 3 minutes

*Pour cuire :*

1. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin et vaporisez un peu d'huile.
2. Badigeonner les egg rolls d'un peu de beurre fondu.
3. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes.

*La sauce :*

1. Mélanger tous les ingrédients de la sauce ensemble et servir avec les egg rolls chauds!



*Tout simplement les meilleurs egg rolls aux crevettes! On peut les faire à la friteuse ou au four... Et c'est facile à préparer :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

