

zeste

Rouleaux impériaux

par COMMUNAUTÉ

Quantité : **24 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 8 min**

Préparation **1 h**

Cuisson **8 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

1 boîtes de pâte à rouleaux impériaux du commerce

1 oeuf

FARCE

1 chou, haché

2 poitrines de poulet

1 oignon, haché

250 ml (1 tasse) de céleri, haché

5 ml (1 c. à thé) de glutamate monosodique (ex: Accent)

15 ml (1 c. à soupe) d'huile

Sel et poivre, au goût

30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya

Préparation

1. Mélanger tout les ingrédients de la farce ensemble.
2. Badigeonner les pâtes à rouleaux impériaux d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Déposer en leur centre une grosse cuillère à soupe de la farce, rouler le rouleau en fermant bien les 2 extrémités.
3. Cuire dans la friteuse à 190°C pendant environ 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

PUBLICITÉ

Nutrition

- Sans sésame
- Sans moutarde
- Sans fruits de mer
- Sans lactose
- Sans arachides
- Sans noix
- Sans poisson
- Sans sucre ajouté