

# zeste

## Rouleaux impériaux au pâté chinois

par *TROIS FOIS PAR JOUR & VOUS*

Quantité : **16 rouleaux** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **50 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **40 min**

PUBLICITÉ

### Ingrédients

2 à 3 grosses pommes de terre, pelées et coupées en dés

2 c. à soupe de beurre

1 c. à soupe de lait (ou de crème)

Sel et poivre, au goût

Huile végétale, pour la cuisson

350 g de boeuf haché maigre

¼ c. à thé de paprika

½ c. à thé de sauce Worcestershire

½ c. à thé de tamari

½ boîte (199 ml) de maïs en crème

1 tasse de maïs en grains surgelé

16 feuilles de pâtes carrées de 8 po pour rouleaux de printemps

PUBLICITÉ



### Préparation

1. Déposer les pommes de terre dans une casserole et les couvrir d'eau. Porter à ébullition, puis cuire de 15 à 20 minutes afin qu'elles soient tendres. Égoutter, puis réduire en purée à l'aide d'un pilon à patate en y ajoutant le beurre et le lait. Assaisonner, puis réserver.
2. Dans une poêle, à feu moyen-vif, faire chauffer un filet d'huile végétale, puis faire revenir le bœuf haché jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Ajouter le paprika, la sauce Worcestershire, le tamari, le maïs en crème et le maïs en grains surgelés, puis cuire pendant 1 minute. Assaisonner, puis réserver.
3. Sur une surface de travail propre, étendre une feuille de pâte. Déposer environ 2 c. à soupe de pommes de terre et de mélange de maïs et de bœuf haché au centre de la feuille, puis former un rouleau. Répéter pour toutes les feuilles de pâte.
4. Dans une poêle creuse, à feu moyen-vif, faire chauffer 3 po d'huile végétale, puis frire les rouleaux de 2 à 3 minutes afin qu'ils soient dorés.
5. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients « pour la sauce au ketchup », puis servir avec les rouleaux.

## POUR LA SAUCE AU KETCHUP

► [Voir la vidéo de la recette](#)

½ tasse de ketchup

1 c. à thé de sauce piquante au choix

½ c. à thé de poudre de chili

## Bon à savoir !

Se congèle. (Pour un meilleur résultat, congeler avant la friture.)

Se conserve 1 jour au réfrigérateur.