



*Rouleaux impériaux frits à air chaud, trempette aigre-douce au chili*



*the Smart Oven® Air Fryer Pro*

**Breville**

# Rouleaux impériaux frits à air chaud, trempette aigre-douce au chili

⌚ Préparation 1 heure / Cuisson 15 minutes

⚖️ Rendement 10 à 12 rouleaux



the Smart Oven® Air Fryer Pro

2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin, séparée  
225 g (½ lb) de porc haché  
1 gousse d'ail, émincée  
1 morceau de gingembre de 2 cm (1 po), râpé  
2 tasses de chou vert, effiloché (environ 115 g/4 oz)  
½ tasse de carottes, râpées (1 moyenne)  
1 oignon vert, tranché finement  
1 c. à soupe de sauce soja  
1 c. à soupe de sauce aux huîtres

## Rouleaux impériaux

12 feuilles à rouleaux impériaux (couvrir d'un linge humide pour empêcher de sécher)  
2 c. à soupe d'eau  
1 c. à soupe de féculle de maïs  
Huile de pépins de raisin pour badigeonner

## Trempette aigre-douce au chili

½ tasse de sauce chili douce  
2 c. à thé de jus de lime  
2 c. à thé de gingembre râpé finement  
1 c. à thé de sauce soja

## Méthode

1. Dans une grande poêle à frire, chauffer 1 c. à soupe d'huile à feu élevé. Ajouter le porc haché et cuire jusqu'à ce qu'il colore, en remuant fréquemment pour briser les grumeaux. Transférer dans un bol et réserver.
2. Essuyer la poêle, ajouter le reste de l'huile et réduire à feu moyen. Ajouter l'ail et le gingembre et cuire 30 secondes.
3. Ajouter les carottes, le chou et l'oignon vert. Cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes aient ramolli, 3 à 5 minutes.
4. Ajouter le porc, la sauce soja et la sauce aux huîtres et bien remuer. Transférer le mélange dans un plat de cuisson et faire refroidir au réfrigérateur.
5. Dans un petit bol, mélanger l'eau et la féculle de maïs pour faire une pâte.
6. Sur un plan de travail propre, déposer un carré de pâte pour qu'un coin pointe vers vous. Couvrir le reste des carrés jusqu'au moment de les farcir. Déposer 3 c. à soupe de garniture à l'horizontale sur le carré, juste au-dessous de la ligne médiane.

Replier le coin inférieur sur la garniture, puis les deux coins latéraux pour former une enveloppe. Répandre un peu du mélange de féculle le long des bords supérieurs du carré pour qu'ils collent, refermer et bien sceller le rouleau.

7. Placer le rouleau sur un plat de cuisson ou une assiette et couvrir d'une pellicule plastique pendant la préparation des autres rouleaux.
8. Sélectionner AIRFRY/450°F (230°C) / SUPER CONVECTION/15 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
9. Badigeonner légèrement les rouleaux d'huile de pépins de raisin et les déposer en une seule couche dans le panier à friture.
10. Insérer la grille à la position 4 et cuire jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés et croustillants, environ 15 minutes. Pendant ce temps, mettre tous les ingrédients de la trempette dans un petit bol et mélanger.
11. Servir immédiatement avec la trempette.