



*Recette parfaite
pour la cuisine collective*

Rouleaux impériaux

Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Portions de la recette de base : 20 rouleaux
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Porc haché	225 g (½ livre)		
Carottes hachées finement	4		
Oignon	½		
Sucre	30 ml (2 c. à soupe)		
Sel	2ml (½ c. à thé)		
Poivre	2ml (½ c. à thé)		
Blanc d'œuf	1		
Champignons secs parfumés, réhydratés 10 minutes dans l'eau tiède et hachés en petits morceaux	3		
Vermicelles, réhydratées quelques minutes dans l'eau tiède	45 ml (3 c. à soupe)		
Paquet de pâtes à rouleaux impériaux	1		

Préparation

- Presser les carottes hachées avec les mains pour égoutter.
- Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients pour la farce.
- Farcir les pâtes à rouleaux et mettre un peu de blanc d'œuf pour sceller.
- Faire frire pendant 12 à 15 minutes.

