

Rouleaux de printemps

Pour 8 personnes.

Pâte : 2 œufs, 150g de farine, ½ c à café de sel, ¼ l d'eau.

Farce : 400 g d'échine de porc, 2 oignons émincés, 1 boîte de ½ l de germes de soja, 1 petite boîte de crabe, sel, sauce soja.

Huile pour la friture.

Préparer la pâte. Mélanger les œufs, la farine et le sel, et mouiller d'eau pour obtenir une pâte légère. En faire huit crêpes que l'on cuira à chaleur assez douce. Ne pas les retourner, une seule face doit être dorée.

Faire revenir la viande coupée en dés. Egoutter le crabe, l'effeuiller en retirant les cartilages. Mélanger tous les ingrédients, saler, assaisonner de sauce soja.

Placer les crêpes à plat, face dorée au dessus. Mettre au centre de chacune 2 c à soupe de farce. Replier (voir photo) pour former des rouleaux que l'on peut à volonté maintenir bien fermés avec des bâtonnets de bois. Les laisser refroidir complètement avant de les plonger dans la friture chaude.

Servir avec du persil frit également, et un assortiment de sauces chinoises ou de la sauce tomate additionnée de sauce soja.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.