

## Émission 3 – Des chinoiserries de bonnes bouchées

---



### Roulés de printemps aux légumes et à la mangue

#### Ingrédients (pour environ 20 roulés)

20 feuilles de riz  
1 tasse de juliennes de carotte blanchie  
1 tasse de juliennes de concombre  
1 tasse de juliennes de céleri  
1 mangue coupée en 20 lanières (ou de la pêche, des crevettes, du crabe, etc)  
20 feuilles de menthe  
20 petits morceaux de feuille de laitue  
Eau tiède

#### Préparation

- Plongez les feuilles de riz dans l'eau tiède (ne pas travailler plus de 2 ou 3 feuilles à la fois)
- Déposer sur le comptoir
- Garnir au centre de chaque feuille de 3 juliennes de chaque – céleri, carotte, concombre
- Déposer un morceau de mangue, la menthe et la laitue
- Refermer la feuille, en abattant le côté droit vers le centre, faire la même chose avec le côté gauche et rouler le tout fermement
- Déposer dans un plat garni de feuilles de papier absorbant mouillé dans le fond
- Couvrir les rouleaux avec d'autres feuilles de papier absorbant mouillé
- Mettre un couvercle - les roulés de printemps peuvent facilement sécher si ils sont préparés à l'avance

*Bon appétit !*

## Émission 3 – Des chinoiserries de bonnes bouchées

---



### Roulés impériaux au canard et à l'abricot

#### Ingrédients (pour environ 40 roulés)

2 cuisses de canard confites désossées

1 tasse d'abricots

¼ tasse de Veloutine (épaississant)

La gelée des cuisses de canard (que l'on retrouve en ouvrant le sachet) mais pas le gras

¼ c. à thé de 4 (ou 5) épices

¼ tasse de ciboulette coupée

40 – 50 feuilles de pâte pour roulés impériaux dégelés (la veille au frigo)

Blanc d'œuf

Huile

#### Préparation

- Réhydrater les abricots en les immergeant dans un chaudron
- Porter à ébullition, brasser légèrement, fermer la source de chaleur et laisser refroidir
- Couper le canard en petits morceaux
- Couper les abricots réhydratés refroidis en petits dés
- Mélanger dans un bol le canard, les abricots, la veloutine, la gelée de canard, les épices et la ciboulette
- Étendre les feuilles de pâtes sur une surface
- Badigeonner le pourtour de chaque feuille au pinceau avec le blanc d'œuf (ne pas travailler plus de 8 à 10 feuilles à la fois car le blanc d'œuf va sécher)
- Déposer au centre de chaque feuille placée sous forme de triangle, environ 1 c à thé comble de préparation de canard
- Replier la pâte - pointe droite vers le centre et même chose pour la pointe gauche
- Partir de la pointe en bas et rouler sur lui-même le tout
- Préparer tous les roulés ainsi (vous pouvez les préparer à l'avance et même les congeler)
- Chauffer l'huile
- Plonger les roulés impériaux et frire
- Déposer sur du papier absorbant pour imbiber le surplus d'huile
- Servir avec une sauce d'accompagnement

*Bon appétit !*

## Émission 3 – Des chinoiserries de bonnes bouchées

---



### Wonton de porc

#### Ingrédients

40 à 50 feuilles à wonton dégelées (au frigo de la veille)

1 livre de porc haché

1 oignon vert tranché mince

¼ c à thé de 4 ou 5 épices

Sel & poivre

Blanc d'œuf

Bouillon de poulet

#### Préparation

- Mélanger ensemble le porc, l'oignon vert, les épices, le sel et le poivre
- étendre la pâte à wonton sur une surface
- Badigeonner le pourtour de chaque feuille de blanc d'œuf (ne pas travailler plus de 10 feuilles à la fois car le blanc d'œuf va sécher)
- Déposer une cuillère à thé de préparation de viande sur chaque feuille et replier en baluchon, vous pouvez les préparer à l'avance ou les congeler
- Faire bouillir le bouillon de façon à ce que les wonton soient immergées
- Déposer les wontons dans le bouillon, un à un
- Cuire à feu moyen de 8 à 10 min si frais ou si congelé de 15 – 20 min
- vous pouvez vous en servir pour faire la soupe wonton ou les servir en dumpling avec une sauce

#### Ingrédients Sauce – aigre douce à l'abricot

- 1 tasse de confiture d'abricot
- ½ tasse de vinaigre blanc
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 1 pincée de sel

#### Préparation

- Mélanger tous les ingrédients ensemble et server

*Bon appétit !*