

Egg rolls au porc & sauce aux prunes

Pour 48 egg rolls:

- 1 lb de porc haché
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe d'huile de canola
- 4 tasses de chou vert, émincé finement
- 2 carottes, râpées au robot
- 2 branches de céleri, hachées finement au robot
- 1 oignon jaune, haché finement au robot
- 227 g de champignons blancs, hachés finement au robot
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 2 c. à soupe de gingembre frais, râpé finement
- 3 c. à soupe de sauce soya
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à thé de mélange cinq épices chinoises
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 908 g de pâtes à egg rolls Wong Wing, décongelées

Pour le scellage:

- 2 gros blancs d'oeufs, battus

Pour la cuisson:

- Huile végétale

Sauce aux prunes (donne 3 tasses):

- 4 prunes non pelées, dénoyautées et coupées en morceaux
- 1/2 tasse de purée de citrouille **non sucrée** maison ou du commerce
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 2 1/2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 c. à thé de gingembre frais, râpé finement
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 2 c. à soupe d'eau

Egg rolls:

Dans une grande poêle antiadhésive ou dans un wok, chauffer l'huile de sésame et 1 c. à soupe d'huile de canola, à feu moyen-vif. Cuire le porc haché, retirer de la poêle et réserver.

Dans la même poêle, chauffer l'huile de canola restante à feu moyen-vif. Ajouter tous les légumes, avec l'ail et le gingembre, la sauce soya, le vinaigre de riz et les cinq épices. Cuire pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Ajouter le porc haché réservé, mélanger, saler et poivrer, au goût.

Laisser refroidir le mélange à egg rolls, avant de les façonner.

Sur un plan de travail, déposer une pâte à egg rolls. Badigeonner légèrement le contour de la pâte avec du blanc d'oeuf. Mettre 1 1/2 c. à soupe environ du mélange, au centre de la pâte. Plier un bout de la pâte au centre et replier l'autre bout sur celui-ci. Presser légèrement pour sceller les pâtes ensemble. Pincer fermement les extrémités pour les sceller entre elles. Répéter l'opération pour toutes les pâtes.

Préchauffer la friteuse à 350 F. Cuire 6 egg rolls à la fois, pendant environ 3 minutes, en retournant les egg rolls quelques fois durant la cuisson. Laisser égoutter les egg rolls sur une grille, avec du papier absorbant en dessous ou directement sur du papier absorbant.

Servir avec la sauce aux prunes.

Laisser refroidir le surplus et sceller sous-vide ou mettre dans un grand sac hermétique en plastique et congeler.

Sauce aux prunes:

Dans un mélangeur, mettre les prunes, la purée de citrouille et la tasse d'eau. Mélanger jusqu'à homogénéité.

Verser ce mélange dans une casserole, avec le reste des ingrédients, à part la fécule et l'eau. Porter à ébullition, tout en mélangeant. Réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes. Mélanger la fécule avec l'eau et verser tout doucement dans la sauce, en fouettant, jusqu'à épaississement.

Retirer du feu et laisser refroidir.

La sauce aux prunes peut être congelée.

(Source: Kat - Douceurs au palais)