

Bouchées de burger style rouleaux impériaux !

AIRFRYER (FRITEUSE À AIR) - RECETTES - RENTRÉE SCOLAIRE - REPAS - THÉMATIQUES - VIANDES



NOMBRE DE PORTION: 12-15

TEMPS DE PRÉPARATION:

20-25 MIN

TEMPS DE CUISSON:

17-22 MIN

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Huile végétale
- 1 1/2 tasse de boeuf haché
- Sel et poivre
- Épices à steak de Montréal
- 12-15 feuilles de pâtes pour rouleaux impériaux, décongelées

Garniture au choix:

- Cornichons coupés en petits morceaux
- Fromage en tranche ou cheddar râpé au goût
- Oignons finement hachés
- Morceaux de bacon, cuits
- Jalapenos, coupés en morceaux

Préparation

- 1. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un poêlon.
- 2. Faire cuire le boeuf haché en s'assurant de le défaire en petits morceaux.
- 3. Saler et poivrer.
- 4. Ajouter au goût, des épices à steak de Montréal .
- 5. Retirer l'excès de gras.
- 6. Sur une surface propre, déposer une feuille de pâtes à rouleaux impériaux. Conserver les autres

- sous un linge humide afin qu'elles ne sèchent pas.
- 7. Huiler légèrement l'une des surfaces de la pâte.
- 8. Retourner la pâte sur votre plan de travail.
- 9. Déposer un peu de fromage dans le premier tiers de la pâte en laissant de l'espace de chaque côté.
- 10. Déposer un peu de boeuf haché.
- 11. Déposer un peu de garniture au choix.
- 12. Rouleau une fois, le plus serré possible.
- 13. Rabattre les côtés vers le centre.
- 14. Refermer en roulant jusqu'au bout.
- 15. Déposer dans le panier de votre Air Fryer ou sur une plaque de cuisson. L'ouverture de la pâte vers le bas.
- 16. Cuire dans l'Air Fryer pendant 10-12 minutes à 400 F ou pendant 15 minutes à 400 F. dans le four sur la grille du haut. **
- 17. Servir avec une sauce Big Mac maison . Voir ma recette ici!
- * Les rouleaux se congèlent. Il suffit de les faire recuire au four au moment de les manger.

** Je préfère la cuisson au Air Fryer car ils sont plus croustillants, mais les deux fonctionnent très bien.