



## ***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 cuire 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.