Lumpia - Rouleaux philippins au porc

Cuisine du monde / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	6-8	$	45min	5min

Hello! Je te propose aujourd'hui un petit voyage aux Philippines pour découvrir un plat emblématique : les lumpia! Ce sont des petits rouleaux frits, traditionnellement garnis de viande de porc, sont les proches cousins des nems, et tu peux tout aussi bien les garnir de poulet, de boeuf ou de crevettes. Je te donne la version la plus simple, mais il est possible d'ajouter d'autres ingrédients comme des châtaignes d'eau, du chou, différentes herbes ou encore des champignons noirs. Leur pliage les distingue des nems, ils sont généralement plus longs et plus fins. On les sert généralement comme entrée avec de la sauce aigre-douce. Ils se congèlent très bien avant cuisson pour en avoir un petit stock prêt à être frit à tout moment.

Liste des ingrédients

- 1 paquet de feuilles pour lumpia (env. 25)
- 800 g. de porc haché
- 1 oignon
- 1 carotte
- 3-4 gousses d'ail
- 1 cc. de gingembre frais râpé
- 1 /2 bouquet de coriandre ou de persil plat
- 1 cs. de sauce soja
- 1 cc. d'huile de sésame
- 1/2 cc. de sel
- 1/2 cc. de poivre
- 1 oeuf
- Huile pour la friture

Étapes de préparation

1

Hache finement l'oignon, la carotte, l'ail et la coriandre. Mélange-les bien avec la viande, le gingembre, le soja l'huile de sésame, le sel et le poivre.



2

Place une feuille de lumpia devant toi et ajoute 2 cc. de farce en créant un boudin, sur le tiers inférieur de la feuille, replie le bas de la feuille sur la garniture, puis les deux côtés et roule en les scellant avec un peu d'oeuf battu.



3

Répète l'opération jusqu'à épuisement des feuilles et de la farce. Tu peux les congeler à cette étape si tu souhaites les consommer plus tard.



4

Fais chauffer un bain de friture à 170°c. puis fais-y frire les rouleaux par petite quantité (3-4 à la fois) environ 3-4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillant.



5

Égoutte-les sur du papier absorbant et sers-les bien chauds avec de la sauce aigre-douce et de la sauce piquante. Bon app'

