

Vous vous êtes procuré des Egg Rolls au marché en ligne. Ces aliments ont été préparés pour vous par l'équipe du Bistro du Rucher et nous voulons vous offrir la meilleure expérience possible. Voici donc quelques conseils sur la cuisson et l'accompagnement.

## CUISSON

Les Egg Rolls sont livrés congelés et n'ont jamais été cuits.

La meilleure façon de les apprêter est la suivante :

- Laissez-les décongeler légèrement pour qu'ils soient facile à séparer
- Faites-les cuire en haute friture.
- Servez

Une alternative :

- Laissez-les décongeler légèrement pour qu'ils soient facile à séparer
- Faites-les dorer à la poêle dans l'huile d'olive ou de canola.
- Mettez-les au four à 350 pour une dizaine de minutes en les tournant une fois.
- Validez que le poulet est bien cuit
- Servez

## ACCOMPAGNEMENT

En accompagnement, nous vous suggérons la traditionnelle **sauce aux prunes** qu'on retrouve dans le commerce. Ou encore :

### Trempeur au gingembre et soja

- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 3/4 cuillère à café de cassonade
- 1/4 cuillère à café de sauce Sriracha
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1/4 tasse de sauce soja
- 1/4 tasse de vinaigre de vin de riz

### Sauce à trempette à la mangue épicée

- 1/2 cuillère à soupe d'oignon rouge haché
- 1 cuillère à café d'ail émincé
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de jus de lime
- 1 cuillère à soupe de sauce chili douce
- 1/2 tasse de morceaux de mangue surgelés

Passer le tout au mélangeur.