



ROULEAUX PRINTANIERIS **COMMENT LES FRIRE**

1. Sortir les rouleaux de printemps du congélateur. Il n'est pas nécessaire de décongeler les rouleaux de printemps.
2. Placez la poêle ou la casserole sur le four à la température la plus élevée.
3. Lorsque la poêle devient chaude, mettre suffisamment d'huile pour que l'huile puisse couvrir le rouleau de printemps.
4. Ajoutez immédiatement 1 cuillère à café de jus de citron dans la poêle (cette étape permet d'éviter les éclaboussures d'huile pendant la friture).
5. Placer la baguette ou la cuillère en bois dans la poêle, jusqu'à ce que l'écume remonte de la baguette ou de la cuillère en bois pour s'assurer que le rouleau de printemps est prêt à être frit.
6. Réduire le four au niveau 3 (pour les fours de 1 à 8).
7. Placer les rouleaux de printemps dans la poêle à huile, en gardant une distance de 1 à 2 centimètres entre chaque rouleau de printemps et en veillant à ce qu'ils ne se chevauchent pas.
8. Surveillez et tournez les rouleaux pour vous assurer qu'ils deviennent bruns et croustillants.
9. Déposer les rouleaux de printemps sur du papier de cuisson pour les retirer de l'huile.