

SOUPE WONTON MAISON



PRÉPARATION	CUISSON	TOTAL	RENDEMENT
30 min.	10 min.	40 min.	4 portions

Ingrédients:

- 24 feuilles de pâte à won ton surgelées, décongelées
- 1 jaune d'œuf battu

Pour la farce

- 350 g (environ 3/4 de lb) de porc haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame (non grillé)
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
- 2 oignons verts hachés

Pour le bouillon:

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
- 1 oignon émincé
- 1 branche de céleri émincée
- 1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet sans sel ajouté
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché
- 2 oignons verts émincés
- 1 pincée de curcuma

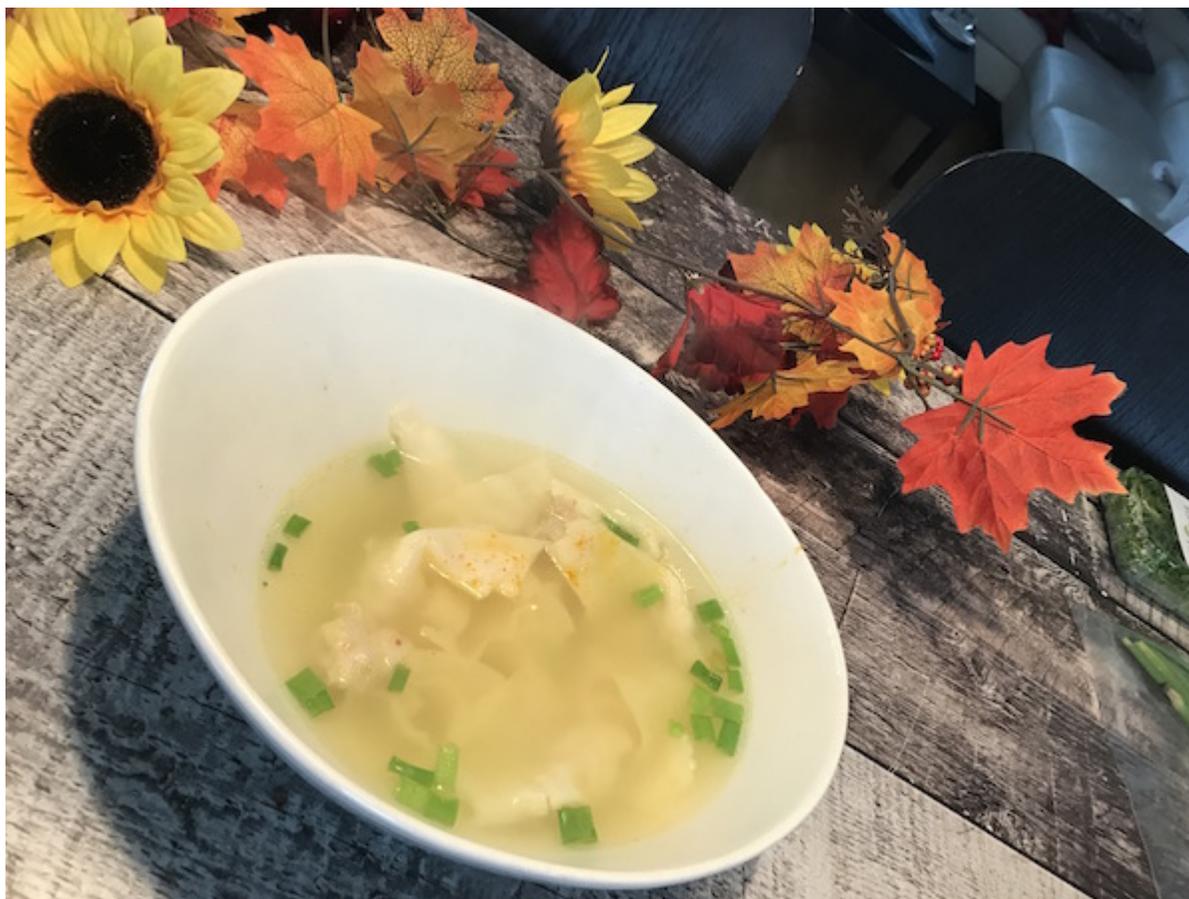
Instructions:

- Dans un bol, mélanger les ingrédients de la farce.
- Façonner 24 won tons en suivant les étapes présentées ci-dessous.
- Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire l'oignon avec le céleri de 1 à 2 minutes.
- Ajouter le bouillon et le gingembre. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 5 minutes à feu moyen.
- Filtrer le bouillon et le remettre dans la casserole.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les won tons de 4 à 5 minutes. Égoutter. Déposer les won tons dans le bouillon.
- Répartir la soupe dans les bols. Parsemer d'oignons verts.
- Sur le plan de travail, déposer six feuilles de pâte à won ton. Couvrir les autres feuilles d'un linge humide.
- Au centre de chaque feuille, déposer environ 15 ml (1 c. à soupe) de farce.
- Badigeonner le contour des feuilles de jaune d'oeuf battu.
- Replier la pâte sur la farce de manière à former un triangle. Presser le pourtour de la pâte afin de sceller les won tons.
- Badigeonner de jaune d'oeuf les deux pointes les plus longues.
- Rabattre les pointes l'une sur l'autre, puis presser pour sceller. Couvrir d'un linge humide et réserver au frais.
- Confectionner le reste des won tons en procédant de la même manière.









Notes

***N.B. :** Avant de commencer la confection des won tons, laisser décongeler les feuilles de pâte dans leur emballage 1 heure à température ambiante.*

Gracieuseté de circulaire en ligne.

Fait par notre chef Josée !

BON APPÉTIT !

Cette recette a été imprimée depuis le **Circulaire-en-ligne.ca**
<https://www.circulaire-en-ligne.ca/recette/soupe-wonton-maison>

Source: circulaire en ligne - Soupe WonTon Maison au Porc

Cette recette est classée dans: Entrées. Ingrédients en valeur dans cette recette: Bouillon , Croûte - Pâte , Épices , Légumes , Viande .