



Mini-tacos de wonton au crabe et crevettes nordiques

PORTIONS

12 mini-tacos

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

Originaux et tellement savoureux, ces mini-tacos!

Ingrédients

- 12 feuilles de pâte à wontons, décongelées

Pour la farce:

- 125 g de fromage à la crème, ramolli
- 100 g (180 ml) de chair de crabe égouttée et pressée
- 100 g (160 ml) de crevettes nordiques
- 80 ml (1/3 de tasse) de cheddar râpé
- 80 ml (1/3 de tasse) de poivron rouge coupé en dés
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche hachée

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 190°C (375°F).
- 2 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la farce.
- 3 Sur le plan de travail, déposer six feuilles de pâte à wontons. À l'aide d'une cuillère, répartir la moitié de la farce au centre des feuilles. Former des mini-tacos en ramenant deux pointes de chacune des feuilles vers le haut. Déposer sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin. Répéter avec le reste des feuilles.
- 4 Cuire au four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.