

## Soupe won-ton

par Suzanne Liu

**Warning:** array\_shift() expects parameter 1 to be array, null given in /homepages/31/d670168002/htdocs/recettesdechefs/rdc-content/themes/recettes-de-chefs/functions.php on line 431



«Voici ma version de cette soupe réconfortante que servent tous les restaurants chinois. La pâte à won-ton s'achète facilement dans toutes les épiceries asiatiques.»

**Degré de difficulté :** facile

**Nombre de convives :** 4

**Temps de préparation :** 1 heure

**Temps de cuisson :** 10 minutes

### **Ingrédients :**

1 paquet de feuilles de pâte à won-ton carrées (compter 6 raviolis won-ton par bol) Pour la farce :  
300 g de porc haché  
3 grandes tranches de chou chinois de type Napa, blanchi et égoutté

Sel et poivre blanc au goût  
2 c. à thé d'huile de sésame

Pour le bouillon :  
4 tasses de bouillon de poulet ou de légumes  
1 c. à thé de sauce soja  
1½ c. à thé de sel  
1 c. à thé d'huile de sésame

**Préparation :**

- Couper les feuilles de chou Napa en dés très fin
- Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients de la farce à la main.

**Pour préparer un ravioli won-ton :**

- Déposer une petite boule de farce au centre du carré de pâte à won-ton.
- Replier les bords opposés de manière à former un triangle.
- Froncer les côtés extérieurs en appuyant fermement pour fermer le ravioli.
- Plonger les raviolis won-ton dans de l'eau bouillante salée pour 4 minutes et égoutter.
- Faire réchauffer le bouillon de poulet ou de légumes, assaisonner de sauce soja, de sel et d'huile de sésame.
- Déposer six raviolis won-ton par bol de soupe et arroser du bouillon réparti équitablement en quatre portions.