

Soupe wonton (meilleure qu'au resto!)

Christina Potvin

La meilleure soupe wonton que vous aurez goûté! C'est un plat idéal à servir à vos invités ou tout simplement pour déguster par temps froid!



TYPE DE PLAT

Apéritif, Plat principal,
Soupe

CUISINE

Chinoise

PORTIONS

10 portions

INGRÉDIENTS

Wonton

- 625 g porc haché mi-maigre
- 312 ½ g crevettes
- ⅓ tasse pousses de bambou hachées grossièrement
- 2 ½ oeuf
- 5 gousses d'ail hachées finement
- 2 ½ c. à thé tiges de coriandre coupées finement
- 2 ½ c. à table sauce d'huîtres
- 2 ½ c. à table sauce soya claire
- 2 ½ c. à table féculé de maïs
- 2 ½ c. à thé sucre
- ⅝ c. à thé poivre blanc moulu
- 2 ½ paquet d'enveloppes pour wonton (environ 60 par paquet)

Bouillon

- 12 ½ tasses bouillon de poulet
- 10 c. à thé sauce soya claire
- 3 ¾ c. à thé sauce de poisson
- 3 ¾ c. à thé sucre
- 2 ½ pincée poivre blanc moulu
- Sel au goût

Garnitures optionnelles

- Bébés bok choy coupés en 2

- Huile de sésame
- Nouilles frites
- Oignons frits
- Oignons verts coupés en rondelles

PRÉPARATION

- 1 Décortiquer et hacher les crevettes.
- 2 Mélanger tous les ingrédients pour wonton (sauf les feuilles de wonton) et bien mélanger jusqu'à ce que la farce colle un peu.
- 3 Mettre une petite cuillère de farce dans une feuille de wonton et plier la feuille. Si la feuille ne se colle pas sur elle-même au pliage, mettre un peu d'eau sur les contours avant de plier. Répéter cette étape jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farce ou d'enveloppes de wonton.
- 4 Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients du bouillon et porter à ébullition. Goûter et ajouter du sel selon vos goûts.
- 5 Dans une autre casserole, porter à ébullition de l'eau et blanchir les bok choy 30 à 45 seconde. Les retirer et garder l'eau. Bouillir ensuite la quantité voulue de wonton. Quand les wontons commencent à flotter, compter 3 minutes afin qu'ils soient bien cuits, puis retirer.
- 6 Combiner les wontons cuits avec la quantité désirée de soupe. Garnir au goût avec soit: de l'huile de sésame, des bébés bok choy, des nouilles frites, des oignons frits ou des oignons verts.

NOTES

Note 1: Certaines marques d'enveloppes sont plus épaisses, il est possible que le temps de cuisson soit plus long de 1 ou 2 minutes.

Note 2: Les pousses de bambou peuvent être remplacée par des châtaignes d'eau.

Note 3: Vous pouvez faire une version juste au porc. Simplement remplacer les crevettes par la même quantité de porc haché.

Note 4: Si vous avez trop de farce restante, mais que vous n'avez plus d'enveloppes à wonton, vous pouvez faire des petites boulettes de viande que vous ferez bouillir pour ensuite les ajouter à votre soupe.