

# 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

8 portions

## INGRÉDIENTS

### Wonton

- 500 g porc haché mi-maigre
- 250 g crevettes
- $\frac{2}{3}$  tasse pousses de bambou hachées grossièrement
- 2 oeuf
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 2 c. à thé tiges de coriandre coupées finement
- 2 c. à table sauce d'huîtres
- 2 c. à table sauce soya claire
- 2 c. à table fécule de maïs
- 2 c. à thé sucre
- $\frac{1}{2}$  c. à thé poivre blanc moulu
- 2 paquet d'enveloppes pour wonton (environ 60 par paquet)

### Bouillon

- 10 tasses bouillon de poulet
- 8 c. à thé sauce soya claire
- 3 c. à thé sauce de poisson
- 3 c. à thé sucre
- 2 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.