

Soupe Wonton

Ingrédients

Wontons

2 gousses d'ail - hachées finement
¼ c. à thé de poivre blanc
1 c. à thé de tiges de coriandre - coupées finement
120 g de crevettes hachées
250g de porc haché
1/3 de tasse de pousses de bambou - hachées grossièrement
1 œuf
1 c. à table de sauce soya claire
1 c. à table de sauce d'huîtres
1 c. à thé de sucre
1 c. à table de féculé de tapioca
1 paquet d'enveloppes de wonton (environ 60 feuilles)

Bouillon

5 tasses de bouillon de poulet
4 c. à thé de sauce soya claire
1½ c. à thé de sauce de poisson
1½ c. à thé de sucre
1 pincée de poivre blanc
Sel au goût

Garnitures optionnelles: baby bok choy, huile de sésame, oignons frits, oignons verts.

Étapes:

Enlever les carapaces de crevettes et hacher les crevettes.

Mélanger tous les ingrédients pour wonton (sauf les feuilles de wonton) et bien mélanger la mixture de viande jusqu'à ce qu'elle colle un peu.

Mettre une demi cuillère à thé de mixture dans une feuille de wonton et plier la feuille comme dans la vidéo. Répéter cette étape jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mixture ou d'enveloppes de wonton.

Dans un chaudron séparé, mélanger tous les ingrédients du bouillon et porter à ébullition. Goûter et ajouter du sel selon vos goûts.

Dans un autre chaudron, porter à ébullition de l'eau et y mettre la quantité voulue de wonton. Quand les wontons commencent à flotter, compter 3 minutes afin qu'ils cuisent.

Combiner les wontons cuits avec la quantité désirée de soupe. Garnir au goût avec soit: de l'huile de sésame, des baby bok choy, des oignons frits ou des oignons verts.

Note: Si vous choisissez des types d'enveloppes plus épaisses, il est possible que le temps de cuisson soit plus long.