



Comment faire les wontons?

On les appelle aussi «raviolis chinois». Les wontons sont conçus à partir de pâte à nouilles sous forme de feuilles carrées. Ces feuilles de pâte sont vendus fraîches dans les épicerie asiatiques ou congelées dans les supermarchés. La garniture s'apprête très facilement. Ensuite, il ne reste qu'à donner forme aux wontons en suivant ces quelques indications faciles.

1 Étape 1

Placez les 16 feuilles de pâte à wontons sur votre plan de travail. Déposez l'équivalent de 10 ml (2 c. à thé) de garniture au centre de chaque feuille. Afin de bien sceller la farce, badigeonnez le jaune d'oeuf battu sur deux rebords du wonton. Repliez la pâte de manière à former un triangle.

2 Étape 2

Humectez de jaune d'oeuf le rebord formant la base de chaque triangle. Repliez les deux pointes de la base et pincez-les afin qu'elles adhèrent l'une sur l'autre.