

Soupe won-ton aux crevettes

- La meilleure recette de soupe Won-Ton aux crevettes!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de grosses crevettes équeutées
- 2 cuillères à soupe d'échalotes coupées finement
- 15 enveloppes à won-ton
- De l'eau

Assaisonnement :

- 1/4 de cuillère à thé d'huile de sésame
- 1 cuillère à thé de bouillon de poulet
- Sel et poivre du moulin
- 1/2 cuillère à thé de fécule de maïs

Soupe :

- 3 tasses (750 ml) de bouillon de poulet
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Rincer les crevettes et les coupés en 3 ou 4 morceaux.
2. Dans un bol, ajouter mélanger tous les ingrédients de l'assaisonnement. Déposez-y les crevettes ainsi que la moitié des échalotes. Faites mariner au réfrigérateur pour 1 heure.

3. (une heure plus tard)
4. Prenez une pâte à won-ton dans votre main. Ajoutez 1 cuillère à thé du mélange de crevettes à l'intérieur et refermez-le. Bien sceller. Répéter jusqu'à ce que toutes les pâtes soient préparées.
5. Dans un chaudron, faites bouillir le bouillon de poulet (la soupe) et ajouter du sel et du poivre au goût.
6. Prenez un autre chaudron. Remplissez-le d'eau et faites bouillir les pâtes à won-ton pendant environ 7 ou 8 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson soit parfaite.
7. Transférez les won-ton dans la soupe ainsi que le restant des échalotes.
8. C'est prêt!

“ *J'aimerais dédier cette recette à tous ceux qui vont au buffet chinois juste pour se bourrer la face dans la soupe won-ton. Ce classique de la cuisine asiatique est encore meilleur dans le confort de notre maison. Bon appétit !* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

