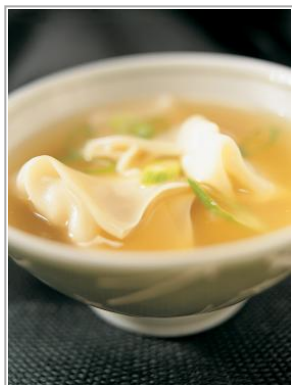


RICARDO



Soupe won-ton (Potage aux raviolis chinois)

Préparation 45 MIN

Cuisson 10 MIN

Portions 4

Se congèle

Traditionnelle soupe pour tout repas asiatique, cette soupe won-ton est simple à préparer et se conserve plusieurs mois.

Ingrédients

- 1 boîte de 454 g de pâte à won-ton, décongelée
- 1,25 litre (5 tasses) de bon bouillon de poulet (voir note)
- Oignon vert, haché finement (pour garnir)

Farce

- 250 g de porc haché maigre
- 1 oeuf
- 60 ml (1/4 tasse) de châtaignes d'eau, hachées finement
- 2 oignons verts, hachés finement
- 1 gousse d'ail, hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya
- Poivre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la farce. Déposer 5 ml (1 c. à thé) de farce sur chaque carré de pâte. Vous aurez besoin d'environ 45 carrés. Humecter légèrement d'eau le pourtour de la pâte et replier celle-ci pour obtenir un triangle. Humecter les deux pointes opposées, les replier et les fixer au centre. Réserver 16 raviolis chinois pour la recette et congeler les autres individuellement sur une plaque tapissée de papier parchemin. Une fois bien durcis, les conserver dans un sac à congélation. Ils se congèlent 3 mois.

2. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les 16 raviolis 5 minutes. N'en faire cuire que quelques-uns à la fois pour éviter qu'ils ne collent ensemble. Les égoutter. Procéder à une deuxième cuisson dans le bouillon de poulet bouillant environ 5 minutes. Au service, garnir la soupe d'oignon vert.

Note

Choisissez idéalement un bouillon de poulet maison. Si vous utilisez un bouillon du commerce, optez de préférence pour un bouillon prêt à servir vendu dans un contenant Tetra Pak et non pas en conserve. Parfumez le bouillon d'un morceau de gingembre, d'une ou deux gousses d'ail entières et de 2 oignons verts coupés grossièrement. Chauffez le bouillon 10 minutes et retirez les aromates avant de le consommer.