



SOUPE WON-TON

Par Benoit Trahan

INGRÉDIENTS

Bouillon :

- 3 tasses bouillon de poulet
- 1 cuillère à thé huile de sésame
- 2 cuillères à thé sauce soya
- 2 échalotes émincées
- 1 pincée sel et poivre au goût

Won-ton :

- 330 g porc haché
- 2 échalotes émincées
- 2 cuillères à thé huile de sésame
- 1 cuillère à table sauce soya
- 1 oeuf battu
- 1 paquet pâte won-ton
- 1 pincée sel et poivre au goût

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Won-ton : mélanger ensemble tous les ingrédients sauf les pâtes et cuire à feu moyen. Mettre 1 c. à thé de farce par pâte à won-ton, badigeonner les 4 côtés de la pâte avec de l'eau, puis bien fermer.

ÉTAPE 2

PRÉPARATION	20 minutes
CUISSON	20 minutes
TOTAL	40 minutes
PORTION(S)	2 portions
CRÉDITS :	Stephanie Leclerc Aubry

Bouillon : porter tous les ingrédients à ébullition, puis ajouter 8-10 won-ton. Laisser mijoter environ 3 minutes et servir.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Les won-ton restants peuvent être congelés. Lors de la prochaine utilisation, les mettre gelés dans le bouillon, puis laisser mijoter 4-6 minutes.