



Triangles de wonton aux crevettes

PORTIONS

24 triangles

TEMPS DE PRÉPARATION

30 minutes

Des bouchées croquantes et raffinées pour impressionner vos invités!

Ingrédients

- 24 feuilles de pâte à wontons, décongelées
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau
- 1 litre (4 tasses) d'huile de canola

Pour la farce aux crevettes:

- 200 g (330 ml) de crevettes nordique
- 2/3 d'un paquet de fromage à la crème de 250 g, ramolli
- 60 ml (1/4 de tasse) de coriandre fraîche hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche hachée
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
- sel et poivre au goût

Pour la trempette:

- 250 ml (1 tasse) de crème sure
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 30 ml (2 c. à soupe) de gingembre hachée
- sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

1 Assembler les bouchées

Hacher les crevettes nordiques. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la farce aux crevettes. Sur le plan de travail, déposer six feuilles de pâte à wontons. Couvrir les autres feuilles d'un linge humide. Au centre de chaque feuille, déposer environ 15 ml (1 c. à soupe) de farce aux crevettes. Badigeonner le pourtour des feuilles de jaune d'oeuf battu. Replier la pâte sur la garniture de manière à former un triangle. Sceller en pressant le pourtour. Répéter pour le reste des triangles.

2 Congeler

Déposer les triangles sur une plaque et congeler 1 heure. Répartir dans des sacs de congélation. Retirer l'air et sceller. Les triangles de wonton peuvent être congelés jusqu'à 1 mois.

3 Au moment de servir

Dans un bol, mélanger les ingrédients de la trempette. Dans une casserole, chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 190 °C (375 °F). En procédant par petites quantités, frire les triangles congelés de 2 à 3 minutes, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égoutter sur du papier absorbant. Servir avec la trempette.