

# metro



## Won Tons de la chance

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 2 Votes



Sans Lactose

12 PORTIONS | 0:45 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 1:05 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**225 g** Poulet, haché  
(1/2 lb)

**15 ml** Gingembre frais, haché finement  
(1 c. à soupe)

**1** Gousse d'ail, hachée finement

**5 ml** Huile de sésame  
(1 c. à thé)

**15 ml** Sauce soya  
(1 c. à soupe)

**60 ml** Échalotes vertes, émincées finement  
(1/4 tasse)

**1** Oeuf

**48** Carrés de pâte à won tons

**1** Oeuf

### Préparation

Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients de la farce. Réserver.

Disposer 12 feuilles de pâte à Won Tons sur une surface de travail. Badigeonner les contours de chaque feuille d'oeuf battu. Déposer environ 5 ml (1 c. à thé) de farce au centre de chaque feuille et fermer. Répéter ces opérations jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

Pendant ce temps, porter à ébullition une casserole remplie d'eau. Plonger environ 8 pâtes à Won Tons farcies à la fois et cuire environ 3 minutes. Égoutter. Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les Won Ton soient cuits. Réserver au chaud et servir.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

### Mentions légales

#### Recettes sans lactose

---

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---