





## Wontons croustillants au crabe

PORTIONS

**6 (24 wontons)**

TEMPS DE PRÉPARATION

**30 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**12 minutes**

### Information nutritionnelle

Par portion (4 wontons): calories 208; protéines 16 g; M.G. 10 g; glucides 15 g; fibres 0 g; fer 1 mg; calcium 36 mg; sodium 637 mg

Croquantes et savoureuses, ces bouchées de [wontons](#) croustillants au crabe feront le bonheur de vos invités lors de votre prochaine soirée! Préparez-les à l'[avance](#), il s'agit d'une recette parfaite à congeler pour passer moins de temps en cuisine le jour du souper.

### Ingrédients

- 24 feuilles de pâte à wontons (de type Wong Wing), décongelées
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau
- 500 ml (2 tasses) d'huile de canola

### Pour la farce:

- 350 g (environ 3/4 de lb) de chair de crabe, égouttée et hachée
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce aux huîtres
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce de poisson
- 2 oignons verts hachés
- Sel et piment fort au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

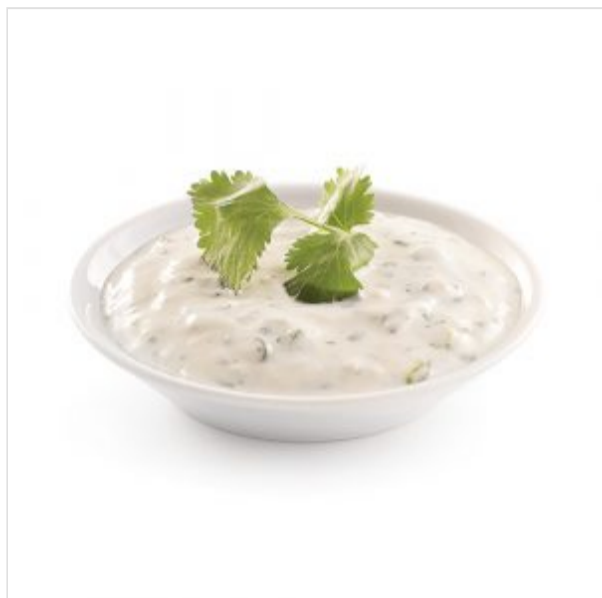
### Étapes

- 1 Si désiré, préparer la sauce-trempe à la coriandre (voir recette ci-dessous). Réserver au frais.
- 2 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la farce.
- 3 Assembler les wontons en forme de petites pochettes. Déposer six feuilles de pâte sur le plan de travail. Couvrir le reste des feuilles d'un linge humide. Au centre de chaque feuille, déposer environ 15 ml (1 c. à soupe) de farce. Badigeonner le pourtour des feuilles de jaune d'oeuf. Rabattre la pâte sur la farce de manière à former un triangle. Presser pour sceller. Badigeonner de jaune d'oeuf les deux pointes les plus longues et les rabattre l'une sur l'autre afin de former une pochette. Presser les pointes afin de les coller. Couvrir d'un linge humide et réserver au frais. Confectionner le reste des wontons en procédant de la même manière.
- 4 Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 180 °C (350 °F). Frire six wontons à la fois environ 3 minutes, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égoutter sur du papier absorbant.

---

## Idée pour accompagner

### Sauce-trempette à la coriandre



Mélanger 125 ml (1/2 tasse) de crème sure avec 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de lime, 15 ml (1 c. à soupe) de miel, 10 ml (2 c. à thé) de gingembre haché et 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre hachée. Saler au goût.