



Wontons frits au porc et crevettes

PORTIONS

24 wontons

TEMPS DE PRÉPARATION

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

Vous avez envie de [bouchées](#) asiatiques? Croustillants et débordants de saveurs, ces wontons frits au porc et [crevettes](#) sauront faire votre bonheur!

Ingrédients

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

Pour la farce:

- 150 g (250 ml) de crevettes nordiques
- 200 g (environ 1/3 de lb) de porc haché maigre
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce aux huîtres
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché
- 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 d'accompagnement (voir recette ci-dessous).
- 2 Hacher les crevettes nordiques.
- 3 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la farce.
- 4 Placer six feuilles de pâte sur le plan de travail. Déposer au centre de chaque feuille 15 ml (1 c. à soupe) de farce. Badigeonner les côtés de chaque feuille de jaune d'oeuf. Rabattre deux pointes opposées de la feuille sur la farce puis rabattre les deux autres. Sceller les wontons. Couvrir d'un linge humide et réserver au frais. Confectionner le reste des wontons en procédant de la même manière.
- 5 Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 180 °C (350 °F) sur

un thermomètre à cuisson. En procédant par petites quantités, cuire les wontons dans l'huile 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 aigre-douce aux graines de sésame

Mélanger 80 ml (1/3 de tasse) de sauce chili sucrée avec 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche hachée, 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime et 15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame blanches et noires.