



Farce :

300 g de porc haché maigre

20 crevettes cuites, hachées finement

5 oignons verts, partie blanche seulement, hachés finement. Réserver la partie verte pour le service

1 gousse d'ail hachée

1 c. à soupe de gingembre frais, râpé

1 c. à soupe de fécule de maïs

1 oeuf

1 c. à soupe de sauce soya

1 c. à café de poivre

1 pincée de sucre

40 feuilles de pâte à wontons

8 tasses (2 litres) de bouillon de poulet

Méthode

Mélanger tous les ingrédients de la farce. Déposer environ 1 c. à café bombée de farce au milieu des feuilles de pâte à wonton.

Badigeonner le contour de la pâte avec un peu d'eau pour faire coller. Plier pour former un triangle, puis rabattre deux triangles vers l'arrière que vous collerez ensemble avec un peu d'eau.

Cuire les wontons 5 à 10 minutes dans le bouillon de poulet. Servir 4 à 6 wontons par personne (selon l'appétit), avec du bouillon de poulet et parsemer de la partie verte des oignons verts.