

NOUVEL AN CHINOIS

WONTON



Ingredients (Pour 2 personnes)

- 1 paquet de feuilles de pâte à wonton
- 250 g de viande hachée de porc
- 1 oeuf
- 100 g de châtaignes d'eau
- 3 gousses d'ail
- 30 ml de sauce soja
- 30 g de gingembre râpé
- 2 tiges d'oignons fanes
- 1 l de bouillon de poule
- 1 carotte
- 1 petit poireau

Preparation:

Émincer les châtaignes d'eau et ciseler l'oignon fane, le poireau et la carotte.

Dans un bol, mélanger la viande, l'oeuf, les châtaignes, l'ail, le gingembre, l'oignon et le soja.

Façonner chaque wonton en répartissant un peu de farce sur une feuille de pâte. Humidifier les bords avec un peu d'eau et replier la pâte sur elle-même de manière à former les raviolis. Bien presser les bords pour éviter qu'ils ne s'ouvrent à la cuisson.

Les placer dans un panier à vapeur et cuire 4 à 5 minutes.

Pendant ce temps, faire cuire le bouillon avec le poireau et la carotte. Verser le bouillon dans un bol, y déposer les wontons et parsemer de vert d'oignon.

