

# Julie Zyromski

## Soupe wonton aux crevettes

Portions: 60 à 70 wontons, 8 portions

Préparation: 75 minutes

Cuisson: 25 minutes

8

VEG

SL



### Ingédients

#### Wontons

300 g (10 onces) de chair de crevettes, crue 340g ( $\frac{3}{4}$  lb)  
crevettes décortiquées, déveinées, rincées et égouttées, crues  
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, haché finement

2 échalotes vertes, en morceaux

30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya

15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame

30 ml (2 c. à soupe) de coriandre, hachée

1 oeuf

1 boîte de 454 g de pâte à wonton, décongelée (environ 70 feuilles)

#### Soupe

4 L (16 tasses) de bouillon de poulet

60 ml (4 c. à soupe) de sauce soya

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, haché (facultatif)

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de sésame

3 échalotes vertes, en fines tranches

500 ml (2 tasses) de laitue iceberg, en gros morceaux

Feuilles de coriandre, au goût

### Étapes

#### Wontons

1. Au robot culinaire, broyer les crevettes pour obtenir des petits morceaux fins, sans trop mélanger pour ne pas obtenir une consistance trop liquide. Transférer dans un bol et ajouter tous les autres ingrédients, puis mélanger jusqu'à consistance homogène.

2. Pour former les wontons, vous aurez besoin de deux petits bols d'eau et une petite cuillère. Prenez une feuille à la fois dans votre main gauche (l'inverse si vous êtes gaucher) et mouiller avec votre doigt le pourtour de la pâte. Mettez environ 5 ml de farce au centre du carré de pâte. Rabattre la pâte sur elle-même et pressez de chaque côté pour emprisonner la farce. Refermer en pinçant la pâte avec les doigts pour former un baluchon.

3. Déposer les wontons sur une plaque tapissée de papier parchemin et assurez-vous de les garder au froid. Répétez avec toutes les feuilles de wonton.

#### Soupe

1. Dans une grande casserole, porter à ébullition le bouillon de poulet, la sauce soya, le gingembre frais et l'huile de sésame.

2. Réduire le feu à moyen et ajouter le nombre de wontons désirés (environ 8 à 10 par personne).

3. Cuire à feu doux 15 minutes.

4. Au service, ajouter les échalotes, la laitue et la coriandre.

Note: Cette recette fait facilement 8 portions. Vous pouvez réduire de moitié la quantité de soupe et congeler les wontons crus et les mettre congelés dans la soupe bouillante lorsque vous voulez les manger.