Soupe won ton

Farce

* 1 paquet de pâtes won ton
* 500g de porc haché de la Ferme Hogue et Huot
* ¼ t. d’oignons verts
* 4 c. à thé de sauce soya
* 2 c. à thé de gingembre frais rapé, huile de sésame et de fécule de maïs
* 2 blancs d’œufs
* ½ c. à thé de sel

Bouillon

* 6 t. de bouillon de poulet faible en sel
* ¼ t. d’oignons verts
* 1 c. à table de sauce soya
* 2 c. à thé d’huile de sésame
* 1 c. à thé de gingembre frais rapé

Mélanger tous les ingrédients pour la farce sauf les pâtes won ton. Mettre environ 1 c. à thé de face dans chaque pâte et mouiller le contour avec de l’eau. Faire un baluchon ou un triangle et bien sceller la pâte. Mettre sur une plaque à biscuits.

Mélanger tous les ingrédients pour le bouillon et amener à ébullition. Ajouter la moitié des pâtes won ton farcies au bouillon et faire cuire environ 15 minutes. Mettre le reste des pâtes au congélateur 2 heures ou plus et ensuite mettre dans des ziplock ou plat de congélation. Vous pourrez donc faire une autre soupe plus tard en ajoutant les pâtes congelées directement dans le bouillon mais faites cuire 20 minutes.

Vous pouvez aussi faire cuire les won ton dans la friteuse à 350 environ 5 minutes et servir avec une sauce thaï mélangée avec de la sauce soya.