



Entrées chaudes aux légumes
Won ton tout vert



1h25 **40 min** **45 min** **0** **122**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

48 feuille(s) **Pâte won-ton**
225 g **Petits pois**
10 cl **Lait de coco**
4 c. à soupe **Noix de coco rapée**
1 Menthe fraîche
1 Sel

Étape 1

Confection de la farce

- 1 Faire cuire les petits pois dans une casserole remplie d'eau bouillante salée.
- 2 Laver et ciseler la menthe aux ciseaux.
- 3 Une fois cuits, passer les petits pois au mixeur avec le lait de coco, la menthe et la noix de coco râpée.

Étape 2

Confection des won ton petits pois coco et menthe

- 1 Disposer les feuilles de pâte won ton à plat sur le plan de travail.
- 2 Déposer environ une cuillerée à soupe de farce au centre.
- 3 Au pinceau, badigeonner d'eau deux arrêtes de chaque feuille.
- 4 Replier les arrêtes en triangle en pressant bien pour les sceller.
- 5 Mouiller un peu les pointes et les ramener vers le centre en les pinçant légèrement.
- 6 Faire cuire environ 5 à 7 minutes une quinzaine de pâtes à la fois afin d'éviter qu'elles ne collent.

7 Réserver au chaud en faisant cuire le reste des pâtes.