



Entrées chaudes à la viande
Raviolis won-ton



40 min **30 min** **10 min** **0** **335**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Raviolis

1 sachet(s) **Pâte à ravioli**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Farce des raviolis

120 g **Echine de porc**
120 g **Crevettes roses**
2 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Sauce soja**
1 c. à café **Nuoc mâm**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Farine**
1 c. à café **Gingembre frais**

Bouillon

1 litre(s) **Eau**
1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**

Étape 1

Préparation de la garniture des raviolis

- 1 Mettre dans le hachoir l'échine de porc, les crevettes et les échalotes.
- 2 Il est également possible de hacher tous ces ingrédients à la main si on ne dispose pas d'un hachoir électrique.
- 3 Râper le plus fin possible le gingembre.
- 4 Verser le hachis de porc, de crevettes et d'échalotes dans un saladier.
- 5 Ajouter tous les autres ingrédients de la garniture, le gingembre, le soja, le nuoc mâm, le jaune d'oeuf et la maïzena. Mélanger bien le tout.

Étape 2

Réalisation des won tons

- 1 Poser un carré de pâte de manière à avoir une pointe vers soi.
- 2 Poser au milieu l'équivalent d'une petite cuillère à café de farce.
- 3 Badigeonner de jaune d'oeuf au pinceau les deux côtés du carré.
- 4 Replier la moitié badigeonnée sur l'autre de manière à

obtenir un triangle. Coller bien la partie repliée sur l'autre en chassant l'air contenu dans le ravioli.

- 5 Tirer les deux pointes de la base du triangle vers l'arrière jusqu'à ce qu'elles se croisent.
- 6 Badigeonner une des pointes de jaune d'oeuf puis la coller sur l'autre en appuyant bien.
- 7 Recommencer l'opération autant de fois que nécessaire.

Étape 3

Cuisson

- 1 Faire cuire dans un bouillon bien chaud pendant 5 à 10 minutes ou faire frire dans un bain d'huile à 160°C jusqu'à ce que les raviolis soient bien dorés de tous les côtés.