



*Soupes chaudes*

## Soupe aux raviolis won ton



**40 min** **30 min** **10 min** **0** **224**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Won ton

30 feuille(s) **Pâte à ravioli**  
200 g **Echine de porc**  
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
4 tige(s) **Coriandre**  
1 tranche(s) **Gingembre frais**  
2 c. à soupe **Sauce soja**  
1 c. à café **Huile de sésame**  
3 pincée(s) **Sucre semoule**  
1 **Poivre**

### Bouillon

1 litre(s) **Bouillon de volaille**  
4 tige(s) **Ciboule(s)**  
1 **Piment Thaï**  
1 c. à soupe **Huile de sésame**  
1 c. à soupe **Sauce soja**

### Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Rincer et ciseler la coriandre.
- 2 Hacher l'ail et le gingembre.
- 3 Hacher finement l'échine de porc avec le robot.
- 4 Déposer la viande dans un saladier, avec l'ail haché, la coriandre ciselée et le gingembre en petits dés.
- 5 Assaisonner avec la sauce soja, l'huile de sésame, le sucre et le poivre. Ajouter le jaune d'oeuf et malaxer pour obtenir une farce homogène.

### Étape 2

Pliage et cuisson des won ton

- 1 Déposer une cuillerée à café de farce au milieu d'une feuille de ravioli. Mouiller les bords avec un pinceau trempé dans un bol d'eau.
- 2 Rabattre les quatre coins de la feuille vers le centre et pincer les bords pour obtenir une petite bourse.
- 3 Faire bouillir une casserole d'eau et y plonger les raviolis.
- 4 Lorsqu'ils remontent à la surface, laisser cuire une minute et les égoutter dans une passoire.

Eviter de les cuire en trop grande quantité car ils

- 5 risqueraient de coller entre eux.
- 6 Porter à petits frémissements le bouillon de volaille avec la sauce soja et l'huile de sésame.
- 7 Servir les won ton dans des bols ou des assiettes creuses. Arroser de bouillon et parsemer de ciboule émincée et de petits dés de piment.