Soupe won ton aux crevettes et au poulet

De petits raviolis chinois farcis de crevettes et de poulet, servis dans un bouillon clair au gingembre. La farce se hache en quelques secondes.

4 personnes	35 min préparation	20 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 24 feuilles de won ton
- 200 g de crevettes décortiquées
- 150 g de blancs de poulet
- 2 oignons nouveaux
- 15 g de gingembre
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à café d'huile de sésame
- 1000 ml de bouillon de volaille
- 100 g de pak choï ou d'épinards

Préparation

1. Mettre les oignons nouveaux et le gingembre dans le bol, puis hacher.
   4 sec / vitesse 6
2. Ajouter les crevettes, le poulet en morceaux, 1 c. à soupe de sauce soja et l'huile de sésame, puis hacher la farce.
   8 sec / vitesse 6
3. Déposer une petite cuillère de farce sur chaque feuille, mouiller les bords et fermer en papillote.
4. Rincer le bol, y verser le bouillon et le reste de sauce soja, puis chauffer à ébullition.
   8 min / 100°C / vitesse 1
5. Plonger les won tons dans le bouillon et cuire 5 minutes. Ajouter le pak choï pour les 2 dernières minutes.
   5 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Servir bien chaud avec un filet d'huile de sésame.

Le conseil de Tiha
Les won tons sont cuits quand ils remontent à la surface et que la pâte est translucide.

Conservation : Won tons crus 1 mois au congélateur ; bouillon 2 jours au réfrigérateur.