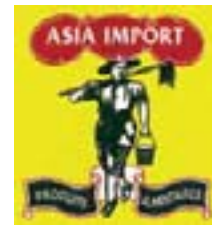


Wontons frits au porc



Pour 36 wontons

 15 minutes

 15 minutes > Moyen

INGRÉDIENTS

Pour la farce :

1 c. à soupe d'huile de sésame
 225 g de porc haché maigre
 1/2 oignon haché
 2 champignons chinois hachés
 1 c. à soupe de sauce aux huîtres
 1 c. à soupe de sauce soya
 1 c. à thé d'ail et de gingembre haché

Pour les wontons :

36 feuilles de pâte à wontons,
 décongelées
 1 jaune d'œuf battu
 1 litre (4 tasses) d'huile de canola
 ou d'arachide

1 - Dans une poêle, chauffer l'huile de sésame à feu moyen. Cuire le porc en remuant jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer du feu et incorporer le reste des ingrédients de la farce. Laisser refroidir complètement avant de procéder à l'assemblage des wontons. Confectionner les wontons en petits baluchons.

2 - Sur le plan de travail, déposer six feuilles de pâte à wontons. Couvrir les autres feuilles d'un linge humide afin qu'elles ne s'assèchent pas. Au centre de chaque feuille, déposer l'équivalent d'une cuillère à soupe de farce.

3 - Badigeonner le contour des feuilles à l'aide de jaune d'œuf battu.

4 - Replier la feuille de pâte en ramenant les quatre points de pâte vers le centre.

5 - Badigeonner les deux points de jaune d'œuf et presser afin qu'elles adhèrent ensemble. Couvrir d'un linge humide et réserver au frais. Chauffer l'huile à feu moyen-vif dans une grande casserole ou une friteuse. Frire quelques wontons à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égoutter sur du papier absorbant. Servir chaud avec la sauce.

