

# SOUPE DE RAVIOLI (WONTON)

## Súp hoành thánh

INGRÉDIENTS (les proportions sont indiquées pour environ 40 ravioli)

Farce : 300 g porc haché ou 200 g de porc et 100 g de crevettes crues hachées 4 champignons parfumés 1 gros champignon noir 1 oignons 1 échalote, 1 gousse d'ail 1 cm de gingembre 1 paquet feuilles à ravioli (environ 40 feuilles)	½ CS sauce soja 1 CS sauce d'huitre ½ CC sel 1 cc poivre ¼ CC huile sésame (facultatif) Coriandre (facultatif)	Bouillon : 500g d'épaule de porc Os de porc ou carcasse de poulet 4 champignons parfumés Chou Pok choi ou autres légumes (Feuille de chrysanthème...) Ciboule viet (hẹ) 1 cube de bouillon à wonton (facultatif)
--	---	---

### PREPARER LE BOUILLON DE PORC

Faire tremper les crevettes séchées puis mettre à cuire dans 3 litre d'eau avec un morceau d'épaule de porc et les os de porc ou la carcasse de poulet couper en morceaux.  
Ajouter le cube de bouillon à wonton.  
Laver le chou pok choi et le couper dans le sens de la longueur. Réserver.

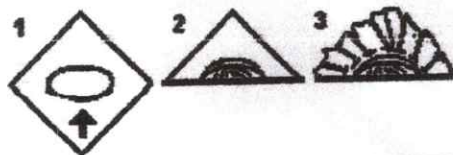
### PREPARER LA FARCE

Mettre les champignons à réhydrater.  
Hacher l'ail, le gingembre, l'échalote, l'oignon et les champignons.  
Mélanger avec la viande hachée.  
Assaisonner avec la sauce soja, la sauce d'huitre, le sel, le poivre et l'huile de sésame.  
Bien mélanger pour faire une farce un peu collante.

### CONFECTIONNER ET CUIRE LES RAVIOLI

Étaler chaque feuille de wonton et mouiller au doigt les 2 côtés supérieurs pour faciliter le collage.  
Mettre 1 CC de farce au centre d'un carré de pâte (fig. 1)  
Replier la pâte pour former un triangle (fig. 2)  
Former une petite bourse aux bords plissés (fig. 3)

Bien pincer chaque pli à la limite de la farce.



### FINALISER LA SOUPE

Lorsque la viande est bien cuite dans le bouillon (compter 1 heure), la sortir et la couper en petites lamelles.  
Répartir la viande dans les bols de service.  
Cuire les légumes dans le bouillon, il doivent rester fermes.  
Les ajouter dans les bols.  
Dans une autre casserole, faire bouillir de l'eau avec 3CS d'huile.  
Au dernier moment, plonger les ravioli (15 par 15) dans l'eau frémissante tout doucement.  
Lorsqu'ils remontent à la surface les laisser 1 à 2 minutes et les égoutter, la pâte devient transparente.

### SERVICE

Dans les bols préalablement remplis de la viande et des légumes, ajouter les ravioli et couvrir avec le bouillon filtré bien chaud. Ajouter éventuellement quelques brins de coriandre.