

## Won tons aux 5 épices chinoises...



...ou comment rajouter de l'exotisme épicé et de la légèreté dans votre plat ! De plus, la technique est simple et vous pouvez les préparer à l'avance puis les conserver au réfrigérateur pendant plusieurs jours.

### Ingrédients

600 grammes de bœuf haché  
300 millilitres d'eau  
100 grammes de gras de porc haché  
100 grammes de crevettes roses hachées  
80 millilitres de sauce soja  
60 grammes de fécule de pomme de terre  
20 grammes de fécule de maïs  
40 grammes de sucre non raffiné  
2 échalotes finement hachées  
1 cuiller à café de 5 épices chinoises  
2 cuillers à soupe de zestes de citron vert  
1 cuiller à soupe de coriandre ciselée  
1 cuiller à soupe d'huile végétale  
pâte pour won ton (épicerie chinoises)

### Préparation

1. Mélanger les viandes et les crevettes.
2. Rajouter tous les autres ingrédients et mixer au robot.
3. Façonner des petites boules et les déposer dans une pâte de won ton. Bien presser.
4. Cuire à la vapeur, de préférence sur un treillis de bambou, de 10 à 15 minutes (surveiller la cuisson).
5. Servir chaud avec une sauce soja.

**Bon appétit!**