

BOUCHÉES AUX CREVETTES



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 5mn - Nombre de portions: 30

Ingrédients:

- 250g Farine blanche
- 120g Eau
- 1 pincée Sel
- Pour saupoudrer Maïzena
- 50g Ciboules
- 10g Gingembre frais
- 150g Crevettes crues, décortiquées
- 1cs Huile de sésame
- 2cs Vin de riz
- 2cs Sauce Soja
- 1 pincée Poivre moulu

Préparation:

- Pâte Won Ton: Dans le bol placer un oeuf avec 60g d'eau et la pincée de sel puis mélanger 2 minutes/ vitesse 4
- Ajouter les 250g de farine et 60g d'eau pétrir pendant 3 minutes
- Laisser reposer sous un torchon le temps de préparer la garniture
- Nettoyer le bol : Mettre 10g de gingembre dans le bol et hacher 3 sec/vitesse 7.

- Ajouter 50g de ciboules et hacher 5 sec/vitesse 5.

- Ajouter 150g de crevettes, 1cs d'huile de sésame, 2cs de vin de riz, 2cs de sauce de soja et une pincée de poivre, puis mélanger 15 sec/vitesse 3.
- Montage: Saupoudrer le plan de travail de Maïzena
Etaler la pâte finement (environ 3mm) Découper la pâte en carrée de 10 cm

- Placer la garniture au milieu du carrée puis à l'aide d'un pinceau et refermé en pinçant la pâte pour la fermer en forme de petit sac.