

Soupe Wong Tong



1 lb de porc haché (500gr)

1 œuf battu

1 pincée de gingembre

1 ou 2 jet de sauce soya

le blanc d'un paquet d'échalote

*je réserve la partie verte pour la soupe

Mélanger les ingrédients tous ensemble

Rouler la farce dans des pâtes à Wong-tong
en se servant d'un œuf battu comme colle.

Le bouillon, c'est un bouillon de poulet avec un brin de gingembre moulu
je préfère la marque Looney pour le bouillon mais ça c'est au choix
quand le bouillon bout, mettre les pâtes farcies.

Baisser le feu et laisser mijoter une vingtaine de minutes.

Servir avec les queues d'échalotes réservées.