

La Table des Chefs



MANGEONS LOCAL



William Drolet



Polyvalente La Samare



Centre-du-Québec

Won tons de porc au cari et aux pommes du Québec

ingrédients

12 pâtes à wonton coupées en deux (triangles)
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
15 ml (1 c. à soupe) de curcuma en poudre
huile de canola
1 filet de porc, coupé en petits dés
3 pommes, coupées en petits dés
2 oignons, émincés
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre, haché
2 gousses d'ail, hachées
5 ml (1 c. à thé) de cari
sel, au goût
250 ml (1 t) de crème à fouetter 35%

méthode

- 1- Préchauffer le four à 350°F.
- 2- À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner les pâtes à wonton avec le beurre fondu mélangé au curcuma. Disposer dans des minis moules à muffins.
- 3- Mettre au four, de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les coins de pâte commencent à dorer. Laisser refroidir et réserver sur une assiette.
- 4- Poêler à l'huile chaude une petite partie du porc sans le toucher au début pour obtenir une belle coloration.
- 5- Ajouter le reste du porc, les pommes, les oignons, le gingembre, l'ail et le cari.
- 6- Saler et cuire 5 minutes.
- 7- Ajouter la crème, puis réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse épaisse pour que le tout puisse tenir dans les wontons.
- 8- Répartir le mélange au porc et aux pommes sur les triangles de pâte.

TABLEEDESCHEFS.ORG



En partenariat avec :

Québec

