



Tacos Wonton au saumon

[30 MIN. ET MOINS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de pâte wonton
- 1 tasse de crème sûre ou de crème fraîche
- 1 lime (zeste et jus)
- Quelques gouttes de Tabasco
- ¼ tasse de coriandre fraîche émincée
- ½ tasse de chou Napa finement tranché
- 1 tasse de concombre coupé en dès
- 1 /2 tasse d'oignon rouge tranché finement
- 450 g de saumon frais
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile pour la friture

Préparation

1. Étendre l'huile sur le saumon que vous aurez déposé sur une plaque à biscuit. Bien saler et poivrer. Enfourner à 400 F pendant une quinzaine de minutes (selon l'épaisseur du poisson, ça peut être moins long). Une fois cuit, le laisser refroidir et préparer les autres aliments.
2. Mettre l'huile à frire dans un chaudron et amener à haute température. Prendre un carré de pâte wonton et le plier en deux. En le tenant avec une pince, le déposer dans l'huile. Il ne faut que quelques secondes pour frire la pâte. Faire de même avec tout le paquet.

3. Mélanger, dans un bol, la crème, la lime (doser la quantité de jus selon votre goût), le Tabasco, la coriandre. Mettre les autres ingrédients dans des bols séparés.
4. Une fois le saumon refroidi, le couper en morceau et les mettre dans un bol.
5. Mettre tous les ingrédients sur la table, chacun pouvant ainsi décider ce qui ira dans leur propre tacos.