



Entrées chaudes à la viande

Banh bao - brioches chinoises



2h10 **35 min** **55 min** **40 min** **334**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

230 g **Farine**
125 ml **Lait demi-écrémé**
45 g **Sucre semoule**
2 c. à café **Huile de sésame**
1 **Sel**

Ingrédients pour la farce

250 g **Echine de porc**
1 **Saucisse**
4 **Shiitake**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
5 branche(s) **Coriandre**
1 c. à soupe **Sauce soja**
1 pincée(s) **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et une pincée de sel. Creuser un puits au milieu et verser le lait petit à petit.
- 2 Pétrir à la main pendant 15 minutes, afin d'obtenir une boule de pâte homogène.
- 3 Aplatir légèrement avec la paume de la main, verser délicatement l'huile de sésame. Refermer la pâte en corolle pour emprisonner l'huile et continuer de pétrir pendant encore 5 minutes.
- 4 Recouvrir la pâte d'un linge propre, laisser reposer pendant 40 minutes à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Cuire les oeufs durs. Compter 10 minutes.
- 2 Sortir les oeufs de la casserole et les plonger dans un saladier d'eau froide pour les faire refroidir. Les écaler, les couper en 4 et les réserver sur une assiette.
- 3 Hacher le porc au robot et le réserver également sur une assiette.

- 4 Peler et émincer l'oignon. Peler et hacher l'ail. Couper les shiitakes en lamelles.
- 5 Faire chauffer l'huile dans le wok, faire rissoler l'oignon. Ajouter l'ail et les shiitakes.
- 6 Si les champignons sont séchés, les réhydrater préalablement dans un bol d'eau pendant 30 minutes puis les essorer.
- 7 Couper la saucisse en rondelles fines et les ajouter dans le wok. Remuer et assaisonner de sel, de poivre et de sucre.
- 8 Ajouter le porc haché dans le wok, remuer vivement pour que la viande se mélange bien à la préparation.
- 9 Laver et ciseler les feuilles de coriandre.
- 10 Verser la sauce soja et laisser cuire pendant encore 5 à 10 minutes. Ajouter la coriandre à la fin pour qu'elle garde tout son arôme.
- 11 Lorsque l'ensemble est cuit, laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

Façonnage des banh bao

- 1 A l'aide d'un grand couteau, diviser la boule de pâte en autant de morceaux que de convives.
- 2 Rouler chaque pâton en petite boule. Puis étaler les boules au rouleau afin d'obtenir des disques d'environ 15 cm de diamètre.
- 3 Attention à ne pas les étaler trop finement car la pâte risquerait de se déchirer à la cuisson.
- 4 Déposer au centre de chaque disque un peu de farce, un quartier d'oeuf, puis encore un peu de farce pour recouvrir l'oeuf.
- 5 Rabattre les bords de la pâte en corolle, appuyer fermement avec les doigts pour souder les extrémités.
- 6 Déposer chaque brioche sur un petit carré de papier sulfurisé. Puis les disposer dans un panier en bambou en les espaçant bien.
- 7 Cuire les brioches en 2 fois si elles ne rentrent pas toutes dans le panier.
- 8 Laver le wok et le remplir aux 2/3 d'eau bouillante. Déposer le panier bambou muni de son couvercle sur le wok et faire cuire pendant 25 minutes.
- 9 Déguster bien chaud.