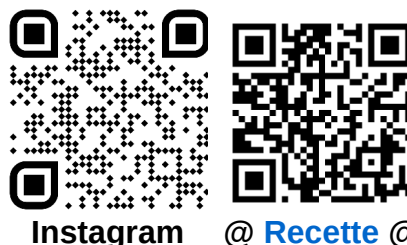


Buns au chorizo



29

Pâte à buns :

400gr farine
1 C à café de sel
1 C à soupe de levure boulangère
1 C à café de levure chimique
60gr beurre mou
1 œuf
210ml lait

Farce :

1 saucisson Chorizo doux
1 pot de Wok Vitasia (Lidl) Ajam Pangang

dans un saladier, mélangez la farine, le sel et les levures.

Ajoutez le beurre mou et l'œuf battu.

Versez progressivement le lait et mélangez.

Pétrissez pendant 15 min. avant de recouvrir d'un torchon propre.

Retirer la peau du chorizo, le découper en tranche et les faire dorer à la poêle pour leurs faire perdre un peu de gras.

Passer les tranches au mixer.

Cuire le chorizo avec la sauce puis laisser refroidir.

Pendant ce temps, étalez la pâte sur une épaisseur d'1 cm environ.

Découpez des cercles de pâte à l'aide d'un bol.

Déposez 1 càs de farce au centre.

Rabattez les bords pour fermer le bun. Attention, il ne doit pas y avoir de trou.

Disposez les buns côté soudure sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Recouvrez d'un torchon propre et laissez lever 30 min.

Préchauffez le four à 190°C.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez chaque bun de lait, saupoudrez de graines de sésame.

Enfournez pendant 20 min. environ (selon votre four), jusqu'à ce que les buns soient dorés.

C'est prêt :)