



Banh bao

Pour
6 pcs.

Préparation : 1 h · Repos : 2h20. · Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Pour la pâte

- 150 g de farine
- 40 g de féculle de maïs
- 3 g de levure sèche boulangère
- 12,5 cl de lait
- Huile de tournesol
- 25 g de sucre
- 1/2 cuillerée à café de sel

Pour la garniture

- 80 g de porc haché
- 1 saucisse chinoise lap xuong
- 5 shiitaké
- 1 oignon jaune
- 2 œufs

Pour plus de gourmandise, remplacez le porc haché cru par du porc laqué



Préparation

- ❖ Réalisez la pâte : faites tiédir le lait dans une casserole. Dans un cul-de-poule, diluez la levure avec le lait.
- ❖ Ajoutez la moitié de la farine et le sucre puis mélangez. Recouvrez d'un torchon et laissez reposer 20 min.
- ❖ Ajoutez ensuite le reste de farine, la féculle de maïs, le sel et 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol.
- ❖ Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Recouvrez à nouveau d'un torchon et laissez reposer 2h.
- ❖ Faites cuire les œufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 6 min. Egouttez les doucement et coupez les en quartiers. Coupez la saucisse en rondelles. Émincez finement les shiitaké. Pelez et ciselez l'oignon.
- ❖ Dans un saladier, mélangez le porc haché avec la saucisse, les shiitaké et l'oignon. Formez 6 boulettes de viande puis garnissez chaque boulette avec 1 quartier d'œuf.
- ❖ Coupez 6 carrés de papier sulfurisé de 12 x 12 cm.



Banh bao

Pour
6 pcs.

- ❖ Pétrissez la pâte et partagez-la en 6. Étalez les boules de pâte en petits disques sur le plan de travail fariné.
- ❖ Disposez 1 boulette de farce au milieu de chaque disque et rabattez la pâte pour former une bourse.
- ❖ Placez chaque brioche sur un morceau de papier sulfurisé et fermez hermétiquement. Faites cuire 15 min dans un panier vapeur.