

Recette de Banh Bao pain brioché farci proposée par Catherine DUONG



Le Banh Bao est une spécialité asiatique très populaire dans le sud de la Chine et au Vietnam. Il s'agit de petits pains briochés, farcis généralement à la viande ou aux légumes, et cuits dans un panier vapeur en bambou. Pour faire voyager vos invités, voici une délicieuse recette de Banh Bao à la viande et aux champignons. Originale et savoureuse, elle se prépare en peu de temps et fera le bonheur de tous les gourmands .

On peut tester d'autres farces, par exemple sans viande .

Ils peuvent s'emporter en randonnée !!

Préparation 20 min - Repos 2 h - Cuisson 15 min

INGREDIENTS (pour 5 pers, 10 brioches)

Pour la Pate briochée

- 340 g de farine
- 80 g de sucre
- 150 ml d'eau
- 15 ml d'huile
- 1 sachet de levure

Pour la farce

- 150 g d'échine de porc hachée
- 2 oignons, 1 gousse d'ail
- 2 gros champignons
- 1 saucisse chinoise (Lap suong) , à remplacer par 1 chipolata nature
- 2 œufs durs
- sauce soja

PRÉPARATION DE LA RECETTE

1. Préparez d'abord la pâte à farcir. Tamisez la farine dans un saladier puis creusez un puits. Versez-y le sucre, la levure, l'huile et pétrissez à la main en ajoutant progressivement l'eau, jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Couvrez d'un torchon humide et laissez reposer 2 h.
2. Pendant ce temps, préparez la farce. Hachez la viande. Pelez et hachez finement l'ail ainsi que les oignons. Lavez, séchez puis émincez les champignons. Coupez la saucisse en rondelles et les œufs durs en dés. Mélangez tous ces ingrédients dans une terrine avec quelques gouttes de sauce soja. Formez 10 boulettes avec le mélange. Réservez.
3. Étalez la pâte à farcir et découpez-y 10 carrés. Déposez une boulette de farce sur chacun, puis refermez en pinçant les bords pour les souder. Si besoin, mouillez un peu les bords avec de l'eau pour qu'ils collent plus facilement. Disposez-les Banh Bao dans un panier vapeur en bambou ou dans le panier de votre cuiseur vapeur. Faites cuire pendant 15 min.

Bon Appétit !