Sheng jian bao - Brioches chinoises au porc

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	24	$	60min	15min

Ni-hao! On commence 2023 avec une recette que j'ai depuis longtemps dans mes carnets mais sur laquelle je ne m'étais pas encore penché : des brioches chinoises garnies au porc et grillées à la poêle! Ces petites merveilles originaires de Shanghai se dégustent traditionnellement le matin, mais je les sers plus généralement pour le dîner quand j'organise des soirées dim-sum. Ce type de bouchées fait parti de la même famille que les Bao! Comme tout les type de ravioli (chinois ou non), la préparation demande du temps, c'est donc un bon projet pour le week-end! Il est important de préciser que pour une pâte telle que celle-ci les bao ne peuvent pas être préparés trop en avance, quand le pliage est terminé, il est possible de les réserver une heure au frais avant cuisson mais pas plus, au risque qu'ils ne soient trop montés ensuite.

Liste des ingrédients

Pour la pâte

250 g de farine

50 g de fécule de maïs

4 g de levure boulangère sèche

1 cc de sucre

1,5 dl d'eau tiède

1 cs d'huile neutre

Pour la farce

1 1/2 cc de gingembre frais râpé

6 cl d'eau

250 g de porc haché (de préférence un morceau gras type cou)

4 ciboules

1 gousse d'ail

1 cs de sauce soja

1 cs d'huile de sésame

2 cc de vin shaoxing

1/2 cc de sel

1/2 cc de poivre blanc moulu

1/4 cc de sucre

Finitions (optionnel)

Graines de sésames

Vert de ciboule

Sauce à choix (voir l'astuce)

Étapes de préparation

1

On commence par préparer le pâte, combine dans un saladier ou un plat à bords haut la farine, la fécule, la levure et le sucre. Ajoute l'eau petit à petit en mélangeant avec des baguettes ou une fourchette jusqu'à avoir une pâte grumeleuse et sablée.



2

Ajoute l'huile et continue de mélanger toujours avec une fourchette / baguettes jusque'à ce qu'elle soit absorbée.



3

Débarrasse la pâte sur un plan de travail et pétris à la main environ 15 minutes pour obtenir une pâte lisse et élastique. Place dans un saladier, filme et laisse monter 1 heure.



4

Pendant ce temps, prépare la farce. Mélange le gingembre et l'eau et laisse infuser quelques instants. Mélange ensuite le porc haché avec l'eau au gingembre, la sauce soja, le vin shaoxing, le sel, le sucre et le poivre. Mélange vivement la viande avec une cuillère ou spatule jusqu'à ce que les liquides soient bien absorbés et que le mélange soit collant.



5

Ajoute à la farce, l'ail très finement émincé, les ciboules ciselées et l'huile de sésame. Réserve au frais jusqu'à utilisation.



6

On passe au montage, dégaze la pâte et pétris-la rapidement (environ 1 minute), puis sépare-la en deux : garde une moitié sur ton plan de travaille et réserve-l'autre au frais dans un film. Roule la moitié de pâte en boudin et détailles-y 12 morceaux égaux. Aplatis-les légèrement à la main puis conserve-les sous un film.



7

En travaillant 1 à la fois, étale-les en disques d'environ 12-13 cm de diamètre. Répartis 1 cc au centre de chaque disque et plie-les en bourses. Réserve au frais le temps de faire la seconde moitié de pâte.



8

Pour la cuisson, verse 2 cs d'huile neutre dans une poêle d'environ 25 cm, place 10-12 bao, allume à feu moyen-fort et laisse griller environ 3 minutes pour colorer le dessous. Ajoute de l'eau à mi-hauteur des bao, couvre et laisse cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Baisse à feu doux et poursuis la cuisson 2-3 minutes.



9

Sers les bao grillés bien chauds avec de la ciboule émincé, des graines de sésame et la sauce de ton choix. Bon app'

