

# **Banh Bao (brioche vietnamienne)**

## **Ingrédients pour la farce**

1 lb de porc haché (454g)  
1 échalotte française - hachée finement  
2 gousses d'ail - hachées finement  
1/2 oignon jaune - haché grossièrement  
2 c. à thé de sauce de poisson  
1 c. à table de sauce soya claire  
1/2 c. à thé de poivre noir  
1/2 c. à thé de sel  
2 c. à table de sucre  
1/2 c. à thé d'huile de sésame  
2 saucisses chinoises  
1 c. à thé de fécule de maïs  
1/2 tasse de pousses de bambou - haché grossièrement

## **Ingrédients pour la pâte**

190ml de lait  
5g de levure instantanée  
75g de sucre  
375g de farine tout usage  
75g de fécule de maïs  
2 c. à thé de poudre à pâte  
1 c. à thé de sel  
1 c. à table de jus de citron  
2 blancs d'œufs large  
30 ml d'huile

## **Garniture intérieure:**

6 œufs cuits durs - coupés en moitié

## **Étapes pour la pâte:**

Mixer la farine avec le sucre, la levure instantanée, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le sel.

Chauffer le lait environ 20 secondes au micron-onde pour qu'il soit tiède et l'intégrer au mélange de farine. Ajouter les blancs d'œufs et l'huile et mélanger la pâte pour combiner grossièrement tous les ingrédients.

Dans un mélangeur Kitchenaid (avec le crochet à pâte), pétrir la pâte à la vitesse #2 pour environ 5 minutes.

Déposer la pâte dans un grand bol huilé et former une boule à l'aide d'une spatule. Couvrir d'une pellicule de plastique et laisser reposer 1h30 à 2h00.

## **Étapes pour la farce:**

Couper les saucisses chinoises sur le long en 4 languettes et trancher en petits dés.

Cuire les morceaux de saucisses dans un poêlon, juste assez pour faire fondre le gras. (Laisser refroidir légèrement avant d'ajouter à la farce).

Mélanger tous les ingrédients de la farce ensemble. Mélanger le tout assez longtemps afin que la viande commence à coller un peu ensemble (pour que la boulette se tienne mieux dans le banh bao).

Prendre une petite quantité de la farce pour la mettre dans une petite assiette et la mettre au micro-onde pour 15-17 secondes afin de la cuire et tester le goût. Ajuster le salé/sucré selon vos goûts.

## **Assemblage:**

Saupoudrer la surface de travail avec de la fécule de maïs et y mettre la pâte dessus. Former un rouleau avec la pâte et couper en 12 morceaux égaux.

Prenez chacun de vos morceaux de pâte et former une petite boule en poussant les bordures extérieures vers le bas en direction du centre. Couvrir les boules d'une pellicule de plastique pour éviter qu'elles s'assèchent.

Prendre une boule de pâte et la passer au rouleau pour former un petit disque. Mettre la farce au centre avec une moitié d'œuf sur le dessus. Refermer le pain et suivant la méthode dans la vidéo.

Mettre le pain sur un petit carré de papier parchemin. Répéter cette étape pour toutes les boules de pâte qui reste.

Cuire à la vapeur à feu moyen pendant 20-25 minutes. Mettre un linge sur le couvercle afin d'éviter que la vapeur d'eau tombe sur les pains durant la cuisson.

Servir lorsque prêt. Pour les banh bao non-consommés, les envelopper dans une pellicule de plastique pour éviter qu'ils s'assèchent.