

Banh gio

Ingrédients (13 à 15 banh gio):

Pâte:

1 tasse (120g) de farine de riz blanc
2 tasses (240g) de féculé de tapioca
6 tasses (1,5 litre) de bouillon de poulet

Farce:

300g de porc haché mi-maigre
1/2 tasse (125ml) de champignons noirs séchés
2 petites échalotes françaises (30g) - hachées finement
2 petits oignons jaunes (75g) - hachés finement
2 gousses d'ail hachées finement
1 c. à thé de sauce de poisson
1 c. à table de sucre
1¼ c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre noir

Autre: 15 morceaux de feuilles de bananier 9" x 9" (23cm x 23cm)

Étapes

Préparer les feuilles de bananier en les nettoyant et en coupant des morceaux de 9" x 9" (23cm x 23cm)

Réhydrater les champignons séchés en les plongeant dans de l'eau chaude pour 30 minutes. Égoutter puis hacher.

Mélanger tous les ingrédients de la farce ensemble, puis cuire complètement dans un poêlon. Défaire la viande pour ne pas qu'il y ait de gros morceaux. Mettre de côté quand c'est cuit.

Dans une grande casserole, mélanger tous les ingrédients pour faire la pâte. Une fois que le mélange est homogène, allumer le feu à température moyenne et remuer jusqu'à épaississement. Dès qu'on sent la pâte commencer à épaissir, on peut descendre à base température. Continuer de remuer jusqu'à ce que le mélange soit crémeux mais se tienne, il ne doit pas devenir semi-transparent (ce qui voudrait dire que c'est trop cuit). Mettre de côté.

Pour former le banh gio, prendre une pellicule de plastique un peu plus grande que la feuille de bananier. Déposer la feuille de bananier sur le plastique. Plier en deux pour former un triangle, puis plier une autre fois en triangle. Ouvrir un des plis afin de former un cône (voir vidéo).

Déposer une bonne cuillère de pâte dans le fond. Étaler légèrement la pâte sur les parois. Ajouter une bonne cuillère de farce au centre, et recouvrir d'une autre cuillère de pâte. Rabattre les 4 coins de feuille vers la pâte pour fermer.

Cuire les banh gio à la vapeur pour 15 à 17 minutes. Si les banh gio sont plus gros, il faudra cuire un peu plus longtemps.

Laisser refroidir avant de consommer. On peut les manger dans le premier 30 minutes après la cuisson, mais la pâte sera très molle. Si on les laisse reposer 30-60 minutes, la pâte aura eu le temps de se raffermir et ce sera plus facile d'enlever la feuille.