

Pains frits chinois

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes):

350g de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1 c. à thé de sucre
3/4 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
1 oeuf
2 c. à thé d'huile végétale
200 ml d'eau froide

Préparation

Mettre tous les ingrédients ensemble dans un bol, mélanger à la cuillère et lorsque c'est grossièrement combiné, pétrir un peu à la main. Ne pas trop pétrir, juste assez pour ne plus qu'il y ait de farine sèche.

Former une boule avec la pâte, badigeonner le dessus avec de l'huile végétale, couvrir d'une pellicule de plastique et mettre au frigo pour 2h.

Pétrir la pâte un peu, refaire une boule, huiler le dessus à nouveau, couvrir et remettre au frigo pour 30 minutes.

Pétrir la pâte une dernière fois, huiler et couvrir, puis laisser sur le comptoir 30 minutes si on veut faire cuire les pains la journée même. Pour un meilleur résultat, remettre au frigo jusqu'au lendemain.

Mettre un peu de farine sur la surface de travail et rouler la pâte pour avoir un rectangle d'environ 3-4 mm d'épaisseur. Si elle est un peu difficile à étirer, donner un temps de repos de 15 minutes avant de continuer.

Une fois abaissée, couper les bordures afin de créer un rectangle avec des rebords droits. Couper la pâte en lanières de 2,5cm - 3 cm de largeur. La longueur des lanières devrait être entre d'environ 20cm idéalement, mais ce n'est pas critique.

Couper chaque lanière au centre (donc une lanière de 20 cm fera 2 lanières de 10 cm).

Mouiller une tige de bambou avec de l'eau, puis faire un trait mouillé sur un des 2 morceaux de chaque lanière. Placer le morceau sec par dessus le morceau légèrement mouillé, puis presser les deux ensemble avec une baguette. On peut aussi presser les deux extrémités pour éviter qu'elles se séparent à la cuisson.

Chauffer l'huile à 375°F (190°C).

Cuire une lanière de pâte à la fois. Étirer la lanière avant de la déposer dans l'huile, puis une fois dans l'huile, la faire tourner tout au long de la cuisson. Retirer sur un papier absorbant lorsque le pain est bien doré.