

Baos au porc au sucre



Pour 4 personnes

Pour la pâte à baos

- 400 g de farine
- 240 ml d'eau
- 4 g de levure de boulanger sèche (type briochin)
- 2 cuillères à soupe de sucre

Pour la garniture

- 800 g de poitrine de porc
- 3 cm de gingembre
- 125 ml de vin de riz (vin de Shaoxing)
- 4 cuillères à soupe de sauce soja claire
- 3 cuillères à soupe de sauce soja foncée
- 5 cuillères à soupe de sucre (ou un gros cube de sucre candi)
- 3 cuillères à soupe de vinaigre riz brun
- 1/2 noix de coco
- 1 botte de coriandre
- 2 grosses gousses d'ail

Couper la poitrine de porc en morceaux de 1 cm de large et les déposer dans une grande marmite. Recouvrir d'eau froide, porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes.

Egoutter et rincer à l'eau froide.

Dans une cocotte qui va au four, faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile neutre et faire revenir la viande. Ajouter le gingembre épluché et coupé en fines tranches, les deux sauces soja, le vin de Shaoxing et recouvrir d'eau. Couvrir et faire cuire deux heures à 160°C au four, jusqu'à ce que la viande soit bien fondante. Ajouter le vinaigre, mélanger. Laisser refroidir.

Pendant que la viande cuit, préparer la pâte à baos.

Diluer la levure dans l'eau tiède et laisser reposer 10 minutes.

Dans la cuve d'un robot pétrin (ou un saladier si on fait à la main), mettre la farine, faire un puits et ajouter le mélange eau/levure, puis le sucre. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien amalgamée, recouvrir d'un torchon humide et laisser lever deux heures à température ambiante (au four à 30°C si le four le permet).

Lorsque la viande est cuite, la récupérer avec une écumoire et la couper en petits morceaux. Ajouter les deux gousses d'ail râpées, la coriandre ciselée et la noix de coco coupée en tout petits morceaux. Mélanger la farce et réserver.

Séparer la pâte en boules, la taille dépend de la taille de baos que l'on souhaite.

Etaler en cercles de pâte assez fine, déposer une bonne quantité de garniture et replier en suivant la technique (on trouve plein de vidéos sur Youtube).

Déposer un disque de papier cuisson, perforé, sur le panier d'un cuit vapeur, fermer et laisser encore gonfler 45 minutes.

Au bout de 45 minutes, mettre le feu sous le cuit vapeur et laisser cuire 15 minutes à partir de l'ébullition.

Laisser reposer **SANS SOULEVER LE COUVERCLE** au moins 5 minutes (sinon ils retomberont) et déguster bien chaud.