



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



## BANH-BAO au bœuf ou Brioche Vapeur au bœuf



### Ingrédients pour la pâte 8 petits pains :

- 225 g de farine spéciale pour brioche vapeur
- 50 g sucre
- 125 g d'eau tiède (t° bébé) ~~ou lait entier~~
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame

### Ingrédients pour la farce :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 400 g de bœuf haché (ou 4 steaks hachés décongelés)
- 2 cuillères à soupe de sauce d'huître
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- ~~15 g champignons secs parfumés~~
- 20 g champignons noirs secs émincés
- QS de sel
- QS de poivre de Sichuan
- ½ cuillère à café d'épices chinoises « 5 parfums »
- ~~2 œufs cuits durs~~

### Accessoires :

- papier sulfurisé
- panier vapeur ou Varoma

Dans un premier temps, mettre les 2 sortes de champignons secs à tremper dans de l'eau tiède.



Ensuite dans le bol du robot, peser les ingrédients des brioches : farine, sucre et eau tiède. Muni du crochet, pétrir au moins 5 min, la pâte doit se décoller des bords. Couvrir le bol de film alimentaire. Laisser reposer 10 min. Pendant ce temps, essorer et émincer les champignons.

Puis dans la pâte, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile de sésame et pétrir à nouveau au moins 5 min. Laisser reposer la pâte 40 min recouvert du film alimentaire. Pendant ce temps, peser et préparer les ingrédients pour la farce.



Dans un wok, mettre les 2 huiles à chauffer, ajouter l'oignon et l'ail haché. Quand ils commencent à être translucides, ajouter le bœuf haché. Bien mélanger pour émietter correctement la viande. Assaisonner avec la sauce d'huître, la sauce soja, le poivre de Sichuan et le sel modéré. Ajouter les 2 sortes de champignons émincés. Mélanger au reste de préparation. Lorsque la viande est cuite, la farce est prête.



Quand la pâte a reposé, former un long pâton sur le plan de travail préalablement fariné. Au coupe-pâte, découper en parts égales, environ 8 pâtons. Prendre un morceau de pâte pour en faire une boule, et l'aplatir à la main ou au rouleau. Étaler en un rond un peu plus épais au centre que sur les bords.

Couper l'œuf en 4 dans sa longueur pour obtenir au total 8 morceaux pour garnir les brioches.





Disposer au centre, ~~un quartier d'œuf~~ et de la farce (1 bonne cuillère à soupe ou plus si vous aimez la viande) Tenir la pâte de la main gauche et rabattre tous les bords vers le centre avec la main droite en faisant des plis comme pour faire un éventail (pliage de serviette). Serrer bien la pâte de sorte que la brioche soit bien soudée.



Retourner et poser sur le plan de travail, le temps de toutes les façonner. Dans le panier vapeur en bambou, placer une feuille de papier papillotes humide, faire quelques trous pour laisser passer la vapeur.

Disposer les brioches, bien espacer les brioches entre elles car elles gonflent à la cuisson. Placer le panier vapeur sur une casserole d'eau déjà bouillante, cuire pendant 25 min. (diamètres égaux pour la casserole et le panier vapeur)



Avant cuisson



Après cuisson



A l'intérieur