

Petit pain vapeur farci au porc et aux champignons parfumés



Ingrédients pour 6 personnes

Pour le pain :

450g de farine, 75g de farine de riz, 20g de levure du boulanger, 50g de sucre, 225g de lait, 5 cuillères d'huile de tournesol

Pour la farce :

300g de viande porc hachée (grosse grille), 50g de lard de Colonata haché, 2 oignons frais, 6 shiitakes, 2 œufs cuits durs, huile de tournesol, sel, 1 cuillère d'ail haché, 1 cuillère de gingembre haché, 6 feuilles de sauge, 1 petit bouquet de basilic, huile de sésame, sauce soja, 2 saucisses chinoises.

Pour la pâte :

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur. Pétrir 5mn avec le crochet et à vitesse moyenne pour obtenir une pâte homogène. Débarrasser dans une calotte, couvrir d'un linge et laisser pousser 1 heure dans un endroit chaud.

La farce :

Emincer les oignons et couper les shiitakes en gros dés. Les suer dans un filet d'huile avec une pincée de sel.

Mélanger la viande de porc et le lard avec une cuillère d'ail haché, une cuillère de gingembre râpé, les herbes concassées, 1 grosse cuillère d'huile de sésame, 1 grosse cuillère de sauce soja, les saucisses coupées en petit dés, les oignons et les shiitakes. Rectifier l'assaisonnement.

Séparer en 6 parts égales. Former une boule en essayant de placer au centre un morceau d'œuf dur.

Le montage :

Couper la pâte en 6 morceaux. Les étaler pour obtenir 6 abaisses de 15cm de diamètre environ. Poser au centre une boulette de viande. Replier les bords dessus pour emprisonner toute la farce et obtenir de belles boules blanches. Placer les brioches sur un carré de papier cuisson huilé et poser dans un panier vapeur en bambou en les séparant bien car elles vont augmenter de volume.

Laisser pousser 1 heure dans un endroit chaud. Poser les paniers vapeur sur une casserole d'eau à ébullition et cuire à couvert 20 mn environ. Servir aussitôt.