

Petits pains orientaux cuits à la vapeur avec viande hachée épicée



Ingrédients:

Pour la pâte :

- 500 gr de farine fine
- 7 gr de levure sèche
- 7 gr de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide ou d'huile de riz
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 300 ml d'eau tiède

Pour la garniture :

- 250 gr de haché porc / boeuf
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de sriracha ou de harissa
- 1 cuillère à café de graines d'anis ou de fenouil
- Beurre ou huile pour la friture

Préparation:

1. Mélangez tous les ingrédients pour pâte dans un grand bol et pétrissez avec le Kitchenaid ou à la main pendant 10 bonnes minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple.
2. Formez une belle boule de pâte et posez dans un bol graissé, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.
3. Faites chauffer une poêle à feu moyen et faites revenir la viande hachée jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajoutez ensuite l'oignon et l'ail finement hachés et faites-les revenir en douceur. Ajoutez ensuite l'huile de sésame et le sriracha et assaisonnez de sel et de poivre.
4. Retirez du feu et laissez refroidir.
5. Divisez la pâte en portions d'environ 60 grammes et formez des boules
6. Saupoudrez un peu de farine sur votre plan de travail et écrasez les boules bien à plat. Cela peut être fait à la main ou avec un morceau de papier sulfurisé, puis aplatir avec un poêle.
7. Mettez une cuillère de la viande hachée au milieu, humidifiez légèrement le bord de la pâte et repliez autour de la garniture.
8. Placez-les joint vers le bas sur un morceau de papier sulfurisé, couvrez sans serrer d'un film alimentaire et laissez lever pendant 40 à 50 minutes
9. Placez le panier vapeur sur une casserole d'eau bouillante (ou utilisez l'insert vapeur sur la plancha)
10. Placez les boules de pâte farcies légèrement écartées et faites cuire à la vapeur pendant 12 à 15 minutes.

11. Servir avec une salade iceberg, une carotte râpée, de l'oignon rouge mariné et une sauce aigre-douce tiède ou une sauce chili
12. Vous pouvez également faire cuire au four les petits pains de suite, ils seront alors jaune doré et croustillants