

BAO (PETITS PAINS VAPEUR)

- LES INGRÉDIENTS -

PETITS PAINS VAPEUR

Farine (blanche ou bise)	300gr
Levure	10 gr
Eau tiède	150 ml
Sucre	1 c. s.
Huile	1 c. s.

GARNITURE

Carottes multicolores	1-2
Oignon fane	1
Kimchi de Mme Kim	1 pot
Tofu de Mme Kim	1 bloc (250 gr)
Huile de sésame	2 c. s.
Sauce soja	3 c. s.
Mayonnaise	1/2 tasse
Wasabi	selon goût
Jus de citron	selon goût

- PRÉPARATION -

PETITS PAINS VAPEUR

Dans un bol, mélanger l'eau tiède avec la levure et laisser reposer quelques minutes. Dans un saladier, verser la farine et le sucre et bien mélanger. Verser l'eau sur le mélange de farine et ajouter l'huile.

Pétrir le tout et laisser gonfler 1h.

Diviser en 8-10 parts égales, former des boules puis les aplatir. Plier en deux en glissant un feuille de papier sulfuriser entre pour éviter que cela colle. Laisser pousser 15 minutes puis dans un panier vapeur 15 minutes.

GARNITURE

Couper le tofu en tranche et faire mariner dans l'huile de sésame et la sauce soja 30 minutes. Faire griller dans une poêle chaude.

Couper les carottes en bâtonnets fins et l'oignon fane en rondelles.

Mélanger la mayonnaise, le wasabi et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'une sauce à votre goût.

Garnir les bao en rajoutant du kimchi (et des cacahuètes, optionnel) et déguster.

