

Bouchée à la vapeur (Xiao Long Bao)

Ingrédients (Pour 36 de Xiao Long Bao) :

Pour la pâte (6 g/unité):

150 g de farine all purpose (plain flour)

90g d'eau bouillante (à ajuster)

une pincée de sel

Pour la farce (16 g/unité):

160g de porc hache

10 g de gingembre

5g de Ciboulette

100 ml d'eau

1 c. à soupe de sauce de soja claire

1 c. à café d'huile de sésame

1 c. a café du sucre

1 c a café de l'huile végétale

du sel, du poivre blanc moulu

Pour la gelée:

5g de agar-agar ou 3 feuilles de gélatine

240 ml de bouillon de volaille

Pour la sauce:

10 g de gingembre

40 ml de vinaigre de Zhenjiang

Préparation

1. **La gelée:** Faites dissoudre un cube de bouillon de volaille dans plus de 240 ml d'eau sur feu doux, mettez les feuilles de gélatine déjà ramollies ou agar-agar dans le liquide, bien mélangez. Quand les gélatines ou les agars-agars sont fondu et le liquide se réduit à 240ml, le bouillon est prêt. Mettez dans un bol et laissez prendre au réfrigérateur.

2. **La pâte:** Mélangez la farine et une pincée de sel, y versez de l'eau bouillante petit à petit tout en mélangeant. Pétrissez pendant 10 min pour avoir une boule bien lisse. Laissez reposer la pâte pendant 20 ou 30 minutes à température ambiante.

3. Hachez le gingembre et les ciboulettes, mélangez avec l'eau froide, mixez avec un mixeur plongeur. Filtrez le mélange pour récupérer le jus (pour 50g)

4. **La farce:** Mélangez le porc hache avec la sauce de soja claire, l'huile de sésame, l'huile végétale, du poivre, du sel et du sucre, bien mélangez le tout. Ajoutez le jus de gingembre-ciboulette petit à petit, bien mélangez vers la même sens. Réservez la farce au frais.

5. Quand la gelée est prête, hachez la finement et mélangez avec la farce, mettez au congélateur pendant la préparation des disques de Xiao long bao.

6. Prenez la moitié de la pâte, formez un bâton long et fin, environ 1,5 cm de diamètre. Coupez le bâton en petits morceaux, il vaut mieux peser chaque morceau pour être sûr qu'ils sont bien de 6 g chacun.

7. Abaissez ces morceaux en petites galettes, puis abaissez avec un rouleau en disque très fin (1 mm d'épaisseur maxi et 9 cm de diamètre), le bord doit être plus fin que le centre.

9. Mettez 1 c. à café de farce (environ 16 g) au centre de la pâte, fermez la pâte avec le pouce et l'index de la main droite en pinçant comme pour faire des BaoZi classiques

8. Faites cuire les Xiao long bao à la vapeur sur l'eau bouillante pendant 6-7 min.

9. **La sauce:** Coupez le gingembre en fines juliennes et mélangez avec du vinaigre de Zhenjiang

