

Baozi brioches chinoises farcies (à la vapeur)

[adeline-cuisine.fr/recettes/baozi-brioches-chinoises-farcies-a-la-vapeur/](https://www.adeline-cuisine.fr/recettes/baozi-brioches-chinoises-farcies-a-la-vapeur/)



[Regarder la vidéo](#)



- -22 baoziPortions+
- 60 mTemps de prép.
- 12 mTemps de cuisson
- 1:48 hPrêt en

Ici, je vous propose de découvrir une **recette de baozi** que l'on retrouve beaucoup en Chine : les **baozi farcis à la viande!** J'avais vraiment hâte de réaliser cette recette au retour du voyage (*et je compte bien en faire d'autres!*). Ça demande un peu de temps

mais le résultat en vaut tellement le coup et les saveurs sont là! Vous pouvez d'ailleurs en réaliser tout plein et les congeler si vous le souhaitez pour en avoir toujours sous la main.

Je vous ai tourné la [recette en vidéo](#), pour vous montrer **comment réaliser le pliage des baozi**(qui demande de la pratique mais ne vous découragez pas!).

J'ai repris une recette de [Margot](#): Pékinoise d'origine, elle a tout un tas de **recettes traditionnelles chinoises** authentiques et savoureuses. La seule adaptation que j'ai fait, c'est l'ajout du **poireau** (pour le côté local) à la place de la **ciboulette chinoise**. Quand ils sont de saison, vous pouvez aussi la remplacer par des **oignons nouveaux**. Pour la viande, elle provient de chez le producteur, comme toujours. J'ai également ajouté de **l'ail** car je trouve que ça parfume bien les plats.

Côté **ingrédient**, il y a quelques produits exotiques. Vous trouverez le **vin shaoxing** en épicerie asiatique au besoin ainsi que la **sauce soja** et **l'huile de sésame**. Ces deux derniers peuvent aussi être disponibles au rayon cuisine du monde de votre supermarché. Côté gingembre, je vous conseille de l'utiliser frais, en racine que je trouve plus savoureux (*même si le gingembre en poudre fonctionne aussi*).

Pour la **cuisson**, elle sera **à la vapeur**! Pas besoin d'avoir de panier en bambou, **un panier vapeur classique** suffira amplement. Trop manipuler les baozi après leur repos risquent de les faire un petit peu retomber. 2 options s'offrent à vous :

- Directement les disposer sur des petits disques de papier sulfurisé afin de les déposer tels quels dans le panier vapeur.
- Bien fariner votre plan de travail afin qu'ils n'accrochent pas et pouvoir ainsi facilement les déplacer à la spatule (plus orienté zéro-déchet).

Optez pour une **cuisson à la vapeur douce** (*à feu moyen*) et une fois cuits : **retirer les baozi du feu, décaler légèrement le couvercle pour laisser s'échapper la vapeur et les laisser à l'intérieur du panier vapeur durant 5 minutes supplémentaires**. Ça évite le choc thermique qui peut les faire retomber.

Attention : le temps total indiqué pour cette recette ne comprend pas les temps de repos. Comme toujours, je vous conseille de faire lever votre pâte à température ambiante. Si votre pièce est trop froide, la faire pointer dans un four éteint préchauffé à 30°C.

Vous pouvez les déguster tels quels ou avec une sauce soja sucrée. Vous pouvez aussi les faire frire en omelette comme nous avons parfois eu l'occasion de les manger en Chine!

Ingrédients

Pour la pâte :

- Ajouter à la liste d'achats + 500 g de farine type 45
- Ajouter à la liste d'achats + 30 cl d'eau tiède
- Ajouter à la liste d'achats + 10 g de levure fraîche (ou 5 g de levure boulangère déshydratée)
- Ajouter à la liste d'achats + 35 g de sucre

Pour la farce :

- Ajouter à la liste d'achats + 300 g de porc haché
- Ajouter à la liste d'achats + 150 g de poireau
- Ajouter à la liste d'achats + 1 à 2 gousses d'ail
- Ajouter à la liste d'achats + 2 œufs
- Ajouter à la liste d'achats + 3 à 4 tranches de gingembre
- Ajouter à la liste d'achats + 3 CS de sauce soja claire
- Ajouter à la liste d'achats + 2 CS de vin shaoxing
- Ajouter à la liste d'achats + 2 CS d'huile végétale (type tournesol pour la cuisson des œufs)
- Ajouter à la liste d'achats + 2 CS d'huile de sésame
- Ajouter à la liste d'achats + Sel, poivre

On passe en cuisine !

- Pour la pâte :

Étape 1 :

Dans un récipient, mettre la farine, la levure émiettée, le sucre et verser progressivement l'eau en mélangeant.

- Étape 2 :

Bien mélanger, pétrir et former une boule de pâte lisse et homogène. Couvrir d'un torchon humide et faire lever la pâte à température ambiante durant 1h30.

- Pour la farce :

Étape 1 :

Laver et émincer le poireau. Éplucher et émincer finement l'ail et le gingembre. Battre les œufs, saler et poivrer.

- Étape 2 :

Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive. Y verser l'œuf, patienter quelques secondes puis remuer à l'aide d'une cuillère en bois pour le brouiller. Réserver. Ajouter un autre filet d'huile d'olive et y faire revenir rapidement le poireau avec une pincée de sel. Réserver.

- Étape 3 :

Dans un récipient, mélanger l'ensemble des ingrédients nécessaires à la réalisation de la farce jusqu'à obtenir une farce homogène. Réserver au frais jusqu'à utilisation.

- Pour la préparation des baozi :

- Étape 1 :

Dégazer la pâte et en faire un long boudin que vous diviserez en morceaux de 30 à 35 g. Étaler chaque morceau pour former un disque de pâte de 10 à 11 cm de diamètre environ. Il ne doit pas être trop fin afin de faciliter le pliage et éviter les "fuites".

- Étape 2 :

Déposer au centre de chaque disque 1 cc de farce (30 g environ) en veillant à laisser 1.5 cm de marge (au bord) pour réaliser le pliage.

- Étape 3 :

Refermez les baozi en ramenant progressivement les bords de la pâte vers le centre en vous aidant de votre index (cf. la vidéo). Afin de réaliser la "spirale", il faut bien veiller à régulièrement tourner le baozi durant cette étape.

- Étape 4 :

Disposez les baozi sur des petits cercles de papier sulfurisé ou sur un plan de travail bien fariné. Couvrir et laisser lever 30 à 45 minutes supplémentaire.

- Étape 5 :

Faire cuire les baozi à la vapeur, à feu moyen durant 12 minutes à eau frémissante. Une fois la cuisson terminée, retirer les baozi du feu, décaler légèrement le couvercle pour laisser s'échapper un peu de vapeur et les laisser à l'intérieur du panier vapeur durant 5 minutes supplémentaires. Servir aussitôt!