Bao buns au porc caramélisé, sauce au miel, moutarde douce et sauce soja

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 H

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients :

Pour les baos

- *300 g de farine*
- *180 ml d'eau tiède*
- *1 + 1/2 c.à.c de levure de boulanger sèche*
- *1 pincée de sel*
- *1 c. à s. de sucre en poudre*
- *1 c.à.s d'huile d'olive + 1 c.à.s pour l'intérieur des pains*

Pour le porc caramélisé

- *500g de porc coupé en dés*
- *80g de sucre en poudre*
- *100mL d'eau*
- *1 gousse d'ail hachée*
- *3 c.à.s de sauce soja*
- *3 c.à.s de moutarde d'Alsace douce Alélor*
- *3 c.à.s de miel toutes fleurs*
- *3 c.à.s d'huile végétale*
- *2 cm de gingembre râpé*
- *Poivre noir*

Pour les pickles d'oignon rouge

- 1 oignon rouge
- 375 ml de vinaigre de vin rouge
- 50 g de sucre roux
- 1 bonne pincée de sel
- 1 bonne pincée de poivre

Pour la présentation

- 1/2 concombre
- 1/2 bouquet de coriandre
- graines de sésame
- piment en paillettes

Etapes :

Préparation des baos :

- Dans un bol, mélanger l’eau tiède avec la levure et laisser lever 15 minutes dans un endroit tiède.
- Mélanger le sucre, le sel, la farine et l’huile d’olive dans le bol de votre robot.
- Faire un puit, verser le mélange eau-levure. Travailler la pâte jusqu’à ce qu’elle soit lisse et élastique.
- Faire une boule, la placer dans un saladier et couvrir avec d’un linge propre humide.
- Laisser la pâte doubler de volume dans un endroit au chaud pendant 1h30 à 2h environ.
- Diviser la pâte en 10 portions égales, les rouler en boules, et les étaler chacune sur un plan fariné, en leur donnant une forme ovale.
- Huiler très légèrement la surface intérieure du pain puis disposer sur une moitié un carré de papier cuisson, et le plier en deux. Renouveler l’opération avec le reste de la pâte. Faire gonfler à nouveau pendant 30 minutes.
- Verser un peu d’eau dans une casserole, puis porter à ébullition.
- Placer votre panier vapeur sur la casserole, puis disposer sur une feuille de papier cuisson, 2 ou 3 pâtons selon la taille du panier vapeur. Attention, les pâtons ne doivent surtout pas se toucher. Refermer le panier.
- Cuire pendant 10 minutes. Couper le feu et attendre 5 min avant d’ouvrir le panier pour éviter que les pains ne dégonflent. Renouveler l’opération jusqu’à ce que tous vos petits pains soient cuits.

Préparation du porc caramélisé

- Mélanger dans un grand saladier la viande avec la sauce soja, la moutarde douce d’Alsace, le miel, le gingembre, l’ail et le poivre noir. Laisser mariner 30 minutes.
- Faire chauffer dans une grande casserole l’huile avec le sucre sur feu vif, jusqu’à obtenir un caramel clair.
- Ajouter la viande avec sa marinade et laisser cuire 5 minutes à feu vif, en mélangeant de temps en temps.
- Couvrir la viande avec l’eau. Porter à ébullition, puis laisser cuire 15 min à couvert à feu modéré, en mélangeant de temps en temps.

Préparation des pickles d'oignon rouge

- Eplucher les oignons et les trancher en lamelles très fines.
- Verser dans une casserole le vinaigre, le sucre et le sel et porter à ébullition.
- Ajouter le poivre et les lamelles d’oignon précédemment découpées.
- Laisser refroidir dans le vinaigre avant de verser le tout dans un pot bien propre, réserver au réfrigérateur jusqu’au moment de servir.

Dressage des boas buns

- Couper le concombre finement.
- Dresser les baos avec quelques lamelles de concombre, un peu de porc caramélisé, un peu de pickles d'oignon rouge, quelques graines de sésame, un peu de piment et quelques feuilles de coriandre.
- Déguster immédiatement.