

Banh Rau (Brioche vapeur aux légumes)

4 brioches

Farce :

Les quantités ne sont pas précises, c'est en fonction de vos goûts. Le mieux est de réaliser en grand ce qui permet d'avoir une part de légumes cuisinés pour un autre repas...

- Légumes :

- Un mélange de légumes (ici chou chinois, carotte, courgette, germes de soja, champignons noirs, shiitakes) émincés finement
- 1 oignon émincé, une gousse d'ail hachée, un morceau de gingembre en bâtonnets
- 1 petite cuillère de maïzena



→ Faire revenir l'oignon, ajouter le gingembre et l'ail puis la carotte, le chou chinois et la courgette (en laissant 1-2 mn entre chaque). Cuire 5 mn en remuant fréquemment, ajouter les champignons réhydratés puis le soja. Laisser 2-3 mn puis ajouter de la sauce soja et de la sauce huître (désolée pour le manque de précision mais ça se fait à l'instinct ces choses là).

Délayer la maïzena dans un peu d'eau, ajouter aux légumes, faire cuire 2 mn. Eteindre le feu et laisser refroidir.

- 2 oeufs

Pâte :

- 200 g de farine
- 110 ml d'eau
- Une pincée de sucre
- ½ cuillère à café de sel
- 10 g de levure fraîche (ou un sachet de levure de boulanger)

→ Réhydrater la levure dans l'eau tiède. Mélanger farine, sel et sucre dans un saladier et creuser un puits. Ajouter la levure et mélanger puis pétrir 5-10 minutes.

Remettre dans le saladier, couvrir d'un linge humide et laisser lever 1h30- 2h.

Diviser la pâte en 4, étaler en cercles et laisser lever 20 mn.

Poser une cuillère de farce et ½ œuf sur chaque cercle, refermer comme une bourse.

Disposer sur une feuille de chou chinois dans le panier vapeur et cuire 20 mn.

Ces petites brioches se congèlent très bien, il suffit ensuite de les cuire un peu plus longtemps, sans les décongeler.

Bon appétit !!

