

## Pains chinois aux oignons nouveaux

Pour une douzaine de pains

- 2 tasses de farine blanche
- 1 cuillère à café de levure chimique
  
- 1 petite cuillère à café de sel
- 1 tasse d'eau bouillante
- huile de sésame
- vert d'oignons ciselés



--> Mélanger la farine, la levure et le sel. Creuser un puits et verser l'eau bouillante. Mélanger avec des baguettes pour obtenir une boule de pâte puis pétrir à la main. Mettre la boule dans un récipient, couvrir et laisser reposer une heure à température ambiante.

Diviser la pâte en 12 boules, les étaler puis verser quelques gouttes d'huile de sésame que vous répartissez à la main sur le cercle. Parsemer d'oignons et rouler les cercles en partant du bas pour obtenir un rouleau.

Enrouler ce rouleau sur lui-même pour former une spirale et étaler au rouleau à pâtisserie. Chauffer une poêle à sec et cuire chaque pain environ 3mn de chaque côté.

Bon appétit !!

