

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Petits pains au porc, à la vapeur

Thaïlande



Voici une recette pour des excellents en-cas, en plus facilement transportable....

Faire une pâte en mélangeant **400 g de farine pour brioche à la vapeur**, **100 g de sucre** et **2,5 dl de lait**. La pétrir 10 minutes. Y ajouter **1 cs d'huile** et pétrir encore pendant 5 minutes. La laisser reposer 30 minutes.

Pendant ce temps, chauffer **3 cs d'huile**, y faire revenir **4 gousses d'ail** hachées et **1 oignon** haché. Ajouter **400 g de viande hachée de porc**, bien la cuire. Ajouter **5 racines de coriandre** lavées et hachées, **1 cs de sucre**, **3 cs de sauce soja claire** et **3 cs de sauce d'huître**. Faire cuire, laisser refroidir. Ajouter **3-4 tiges d'oignons frais** coupées fines et **3 bouquets de coriandre** hachée



Découper la pâte en 18 parts, en faire des boulettes, les aplatir dans la main, mettre 1/18 de la farce, bien refermer. Poser sur un petit carré de papier sulfurisé. Bien les espacer, car ils gonflent beaucoup en cuisant.

Cuire à la vapeur 15 minutes.

Manger tiède.

Après avoir été cuits, ils peuvent se congeler.