



LES DIMSUMS PIGS



La pâte à Bao : 250g de farine T45, 50g de crème fleurette 35%MG, 120g d'eau, 2g de sel fin, 3g de levure fraîche de boulanger.

Mettre dans la cuve du batteur tous les ingrédients. Les pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Faire pousser 45 minutes à température ambiante. Récupérer la pâte, la dégazer puis diviser en 10 boules de 40g.

La garniture : 45g de jaunes d'œufs, 150g de lait entier, 60g de beurre, 0.2g de sel, 15g de poudre de lait, 60g de farine, 60g de sucre semoule, 150g d'œufs entiers, 30g de jaune d'œuf.

Cuire environ 50 secondes les 45 g de jaunes d'œufs au micro-ondes, les tamiser et les réserver. Mélanger les 30g de jaunes d'œufs, les œufs, le sucre et la farine. Faire bouillir le lait, le sel, la poudre de lait et le beurre. En verser 1/3 sur le mélange précédent, reverser le tout dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement. La texture finale doit ressembler à une pâte à choux. Ajouter ensuite les jaunes cuits, mouler dans des moules demi sphères de 4,5 cm puis bloquer au froid.

Le décor : 150g de farine T55, 8g d'eau, colorant rose pour le groin et les oreilles, colorants jaune et noir pour les yeux.

Mélanger ensemble la farine et l'eau dans un cul de poule jusqu'à obtenir une pâte. En colorer une partie en rose pour réaliser les oreilles et les groins, puis en jaune et noir pour les yeux.

L'accompagnement : 370g de mangue fraîche, 15g de sucre et 6g de pectine jaune, 15g de sucre, le zeste d'un citron vert, 40g de jus de citron vert. Éplucher la mangue puis la mixer. Mélanger 15g de sucre avec la pectine. Chauffer la purée de mangue avec l'autre pesée de sucre, quand le mélange est aux environs de 40° ajouter le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition, donner un bouillon puis hors du feu ajouter les zestes et le jus de citron fraîchement pressé.

La cuisson vapeur et la finition : démouler la garniture, l'insérer dans les boules de pâte à bao par le dessous, bouler correctement la brioche pour cacher l'insert. Porter à ébullition de l'eau dans une sauteuse pour réaliser une étuve. Retirer de la source de chaleur. Poser le panier vapeur sur la sauteuse, recouvrir le fond d'un disque de papier cuisson, ajouter les 10 boules de pâte, couvrir et laisser pousser 15min hors du feu. Retirer le panier cuisson, faire bouillir à nouveau l'eau puis remettre le panier cuisson couvrir et cuire encore pendant 10min à 100°. Terminer en ajoutant les décors sur les brioches. Servir et déguster tiède avec la compotée mangue en accompagnement.