KIKKOMAN

# Bao de pleurotes braisées

durée totale **150 min.**

## INGRÉDIENTS

**10 portions**

**Pain bao:**

| | |
|---|---|
| **1 kg** | de farine de blé |
| **2 càc** | de sucre |
| **2 càc** | de sel |
| **2** | sachets de levure sèche (8 g par paquet) |
| **1 càc** | de poudre à lever |
| **2 càs** | de vinaigre de riz |
| **400 ml** | d'eau |
| **100 ml** | de lait |
| **2 càs** | d'huile |

**Garniture:**

| | |
|---|---|
| **3 kg** | de pleurotes |
| **3** | oignons |
| **6** | gousses d'ail |
| **100 g** | de gingembre |
| **2** | bouquets d'oignons nouveaux |
| **150 ml** | Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman |
| **150 ml** | Glaçage Teriyaki Kikkoman |
| **200 ml** | Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman |
| **100 g** | de sucre |
| | Huile pour friture |

**Carottes en saumure:**

| | |
|---|---|
| **250 ml** | de vinaigre de riz |
| **250 ml** | d'eau |
| **250 g** | de sucre |
| **10 g** | de sel |
| **100 ml** | Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman |
| **2 kg** | de carottes |

**Pour servir:**

## PRÉPARATION

**Étape 1**

Pâte : mélanger l'eau, le lait, la levure et le sucre dans un bol. Ajouter ensuite la farine, le vinaigre et le sel jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser lever pendant une heure. Aplatir ensuite la pâte et saupoudrer avec la poudre à lever. Pétrir et laisser encore reposer pendant 30 minutes.

Garniture : émincer l'oignon finement. Couper le gingembre, les oignons nouveaux et l'ail en petits morceaux. Déchirer vos pleurotes dans la tranche à l'aide d'une fourchette. Les laisser mariner dans la sauce soja. Les retirer ensuite de la sauce en veillant à les égoutter. Les faire ensuite revenir jusqu'à ce qu'elles commencent à rétrécir. Ensuite, ajouter vos aromates et vos sauces : ail, oignons nouveaux, gingembre puis sauce épicée pour Kimchi Kikkoman, la sauce marinade Teriyaki, le vinaigre et le sucre.

Carottes en saumure : couper les carottes en allumettes. Les laisser mariner dans un gros bol avec le vinaigre, le sucre, la sauce épicée pour Kimchi Kikkoman, l'eau et le sel pendant au moins une heure ou toute une nuit si possible.

Pains bao : diviser la pâte en 20 portions égales. Former des petites boules d'environ 0,5 cm de large. Les badigeonner d'huile avant de les refermer sur elles-mêmes. Cuire vos pains bao à dans un panier vapeur en bambou ou au cuiseur vapeur.

Pour finir : servir vos pains baos avec les champignons braisés, les carottes et vos herbes fraîches.

**100 g** d’oignons nouveaux, émincés
**100 g** de coriandre, émincée
**150 g** de graines germées