



STEAMED BUNS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Ingrédients steamed buns (environ 12 pièces)

45 g de beurre
165 g de lait
21 g de levure bio
360 g de farine
35 g de sucre
2 g de poudre à lever
2 g de bicarbonate de soude

Ingrédients pour le concombre

1 concombre
20 g d'huile de caméline
5 g de vinaigre de pomme
Sel

Ingrédients pour le beef brisket

500 g de poitrine de bœuf
1,3 l d'eau
90 g de sel
60 g de sucre

Ingrédients oignons printaniers

2 oignons printaniers

Ingrédients marinade épicée

5 g de baies de genièvre
10 g de romarin
20 g de sel
20 g de sucre de canne
Zeste de citron vert
1 gousse d'ail, écrasée

Ingrédients pour la garniture

Graines de sésame, grillées
Oignons
Aromates et pousses, frais

Ingrédients pour le chou fermenté

1 chou blanc
3 l d'eau
90 g de sel
1 gousse d'ail
5 g de cumin

Préparation des steamed buns

Faire chauffer le beurre et le lait à 40 °C et y dissoudre la levure. Mélanger les ingrédients secs dans le bol de mélange, puis ajouter le liquide. Pétrir avec les crochets pour obtenir une pâte compacte. Couvrir et laisser lever pendant une heure. Dérouler la pâte avec une épaisseur d'env. 6 mm. Découper des cercles avec l'emporte-pièce désiré et les plier en deux. Laisser encore reposer pendant 30 minutes. Faire cuire dans un cuiseur vapeur à 98 °C pendant environ 8 à 12 minutes.

Préparation du beef brisket

Pour la saumure: porter à ébullition l'eau, le sel et le sucre et laisser refroidir toute la nuit. Bien laver et parer la poitrine de bœuf. La déposer dans la saumure pendant 7 jours et bien couvrir. Retirer la viande et bien la sécher. Frotter avec le mélange sec d'épices.



Fumer pendant 5 heures à 58 °C dans le fumoir. Faire cuire sous vide pendant 48 heures à 56 °C. Récupérer le jus de viande et le faire réduire. Il sera utilisé plus tard comme sauce pour les buns.

Préparation du chou fermenté

Porter l'eau avec le sel à ébullition, puis la laisser refroidir. Bien laver le chou et retirer le trognon. Mettre le chou dans un pot à fermentation et couvrir avec la saumure. Ajouter les épices. Placer à un endroit à température ambiante pendant environ 3 semaines. Alternative: Couper le chou en lanières et le faire mariner avec du vinaigre de pomme, de l'huile de colza, du sucre et du sel pendant environ 2 heures.

Préparation du concombre

Couper le concombre en fines tranches. Mariner avec de l'huile et du vinaigre et assaisonner avec du sel. Laisser reposer 1 heure.

Préparation des oignons printaniers

Couper les oignons printaniers en fines tranches et répartir, crus, sur les buns.

Conseil

Servir avec des graines de sésame grillées, des oignons, des herbes fraîches et des pousses.

Niveau de cuisson

Avec préchauffage

Steamed buns, 8-12 minutes | Cuisson à la vapeur à 98 °C

Beef brisket, 5 heures | Fumage à 58 °C

Beef brisket, 48 heures | Cuisson à 56 °C