



Petits pains vapeur au fromage frais et sauce à la vanille



Préparation pains soufflés à la vapeur

Pour les pains à la vapeur, mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir un appareil lisse. Laisser reposer à couvert 1 heure et demie à température ambiante.

Préparation fourrage

Pour le fourrage, mélanger tous les ingrédients.

Préparation lait

Porter à ébullition le lait et tous les ingrédients et laisser infuser pendant 15 minutes.

Ingrédients pains soufflés à la vapeur

400 g de farine
½ cc de sel
30 g de sucre brun
20 g de levure, émiettée
½ citron, zeste râpé
40 g de beurre mou
175 ml de lait
1 oeuf battu

Ingrédients fourrage

100 g de fromage frais
50 g d'abricots secs, en petits dés
½ citron, zeste râpé

Ingrédients lait

200 ml de lait
2 cs de sucre brun
40 g de beurre

Ingrédients vanille sauce

500 ml de lait entier
500 ml de crème
100 g de sucre
2 gousses de vanille
8 jaunes d'oeufs



Préparation sauce vanille

Porter à ébullition le lait, la crème, 3 cs de sucre avec les gousses grattées et la pulpe de vanille. Retirer immédiatement du feu et laisser infuser pendant 10 minutes. Retirer les gousses de vanille. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre restant afin d'obtenir un mélange onctueux. Incorporer peu à peu le lait vanillé. Verser le mélange dans la casserole et réchauffer doucement en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Verser dans un récipient adapté ou servir.

Anrichten

Finition pains soufflés à la vapeur

Couper la pâte en 8 morceaux de taille égale, les aplatir, étaler 1 cc du mélange à base de fromage frais et rabattre les bords de la pâte. Déposer les petits pains, partie rabattue dessous, dans le moule beurré, recouvrir de lait et cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 20 minutes.

Réglage de cuisson

Avec préchauffage

20 minutes | Air chaud 200 °C