FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Bao burger aux shiitakés et canard mariné yakitori

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.02	Graine de sésame doré en sachet 500 g ESPIG	0245104
0.2	Sauce Yakitori en bouteille 975 ml KIKKOMAN	0190717
0.05	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.1	Sauce soja sucrée en bouteille 975 ml KIKKOMAN	0025544
0	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
3 kg	Shiitake séché en tubo 500 g PLANTIN	0247377
0.55	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
1 PM	Levure chimique en sachet 10 g SAINTE LUCIE	0224155
0.03	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.04	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
0.005	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.1	Sauce sweet chili en bouteille 600 ml THAI	0188776
0.1	Sauce Sriracha en bouteille 1 L GO TAN	0163155
1	Levure boulangère Traditionnelle en sachet 8 g SAINTE LUCIE	~
0.3	Lait	~
0.6	Filet de canard avec peau	~
1	Coriandre fraiche	~
1	Ciboule de Chine	~

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Étapes de préparation

1. Réaliser la pâte à bao. Dans une casserole delayer la levure boulangère avec le lait tiède. Dans une cuve de batteur, déposer la farine, la levure chimique le sel et le sucre.
2. Verser le lait sur le mélange sec, ajouter l'huile de pépins de raisin et pétrir le tout pendant 10 minutes.
3. Laisser reposer la pâte dans un endroit frais pendant 2 heures environ.
4. Rehydrater les shiitakés dans un grand volume d'eau.
5. Mariner les filet de canard. Découper les filets de canard en tranches. Dans une plaque mélanger la sauce yakitori et les purées de gingembre et d'ail, ainsi qu'une partie des graines de sésame. Bien mélanger et ajouter les morceaux de canard.
6. Former les pains Bao en réalisant des patons ovales et laisser pousser pendant 45 minutes. Rabaisser les pâtons avant des les cuire.
7. Egoutter et tailler les shiitakés, les faire revenir à l'huile de pépins de raisin. Déglacer avec la sauce soja rectifier l'assaisonement.
8. Cuire les pains au four vapeur pendant 10 minutes.
9. Ciseler la ciboule chinoise, effeuiller la coriandre.
10. Faire revenir les filets de canard marinés, avec la marinade ajouter les champignons shiitaké, laisser cuire 10 minutes.
11. Garnir les bao de mélange canard champignon mariné et terminer avec le mélange d'herbes fraiches.
12. Replier le bao et servir.
13. Pour un peu plus de piquant, assaisonner de sauce sriracha ou sweet chili.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Madiran vin rouge AOP en bouteille 75 cl MADIRAN BY ALAIN BRUMONT

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation