

Bao bun véggie œuf mollet, kimchi et mayonnaise sésame



Vapeur enrichi de chapelure briochée, œuf mollet parfait, kimchi maison, mayonnaise sésame - la Street Food asiatique en version végétarienne complète

Ce bao bun végétarien reprend les codes de la Street Food asiatique en substituant la viande par l'œuf mollet, protéine végétarienne noble et visuelle. L'œuf poche ou mollet, coupe en deux, révèle un jaune coulant qui se mêle au kimchi fermenté et à la mayonnaise sésame. La pâte à bao intègre 10% de chapelure Crumbler pour une tenue supérieure sous les garnitures humides. Un produit instagrammable et satisfaisant.

Préparation : 30 min + 1h pousse - **Cuisson :** 12 min vapeur - **Portions :** 10 bao buns

• INGREDIENTS — 10 BAO BUNS

- Farine T55 (pâte bao) 350 g
- Chapelure Crumbler briochée fine (pâte) 40 g
- Levure boulangère sèche 5 g
- Sucre 15 g
- Lait entier tiède 180 ml
- Huile végétale 20 ml
- Œufs mollets (6 min 30) 5
- Kimchi égoutté 150 g
- Mayonnaise 80 g
- Huile de sésame 1 c.s.
- Ciboulette, graines de sésame q.s.



PREPARATION

1. Bao : dissoudre levure + sucre dans lait tiède. Mélanger farine + chapelure + huile + lait lève. Pétrir 8 min. Pointer 1h. Façonner + étuver 12 min à la vapeur.
2. Cuire les œufs 6 min 30 à l'eau bouillante. Refroidir immédiatement dans eau glacée. Ecaler délicatement. Couper en deux.
3. Mélanger mayonnaise + huile de sésame pour la sauce.
4. Ouvrir les bao tiédés. Déposer demi-œuf mollet + kimchi égoutté + mayo sésame + ciboulette + graines de sésame.
5. Servir immédiatement - le jaune coulant est l'expérience sensorielle clé du produit.

Apport Crumbler : La chapelure dans la pâte bao crée une mie légèrement plus dense et plus stable qui supporte mieux la garniture humide du kimchi et de la mayo sans se déformer ou se détremper. La brioche apporte une note beurrée qui contraste avec l'acidité du kimchi.

Conseil : Les bao buns cuits vapeur se conservent 24h au réfrigérateur. Régénérer à la vapeur 3-4 min. Les œufs mollets se préparent le matin et se conservent au froid dans leur coquille jusqu'au service. Assemblage final en 2 min. Un service optimisé pour la restauration rapide.

