



## Recette

# Bao buns à l'aubergine

Burger moelleux à l'aubergine - comme si l'on mordait dans un nuage aromatique

**55 Min.**

Temps de préparation



**95 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### AUBERGINES

- 1 aubergine, env. 600g, en rondelles d'env. 2 cm
- 1 oignon botte, haché finement, le vert en fines rondelles
- 2 gousses d'ail
- 2 à 3 cs d'huile de sésame
- 1 cc de sel
- 4 cm de gingembre, finement haché
- 1 cs de sucre
- 4 cs de vinaigre de vin blanc
- 2 cs de sauce de soja
- 2 dl d'eau
- 1 cs d'amidon de maïs

### BAO BUNS

- 350g de farine
- 10 g de levure
- 1.75 dl d'eau
- 2 EL d'huile de colza
- 1 cc de sel

### OIGNONS

- 1 à 2 oignons rouges, en fines rondelles
- 1 dl d'eau
- 1 dl de vinaigre de vin blanc
- 1 cc de sel
- 50 g de sucre
- 50 g de cacahuètes salées, grillées, hachées grossièrement
- 1/2 bouquet de coriandre ou de basilic, effeuillé

**Voici comment faire**

**1 de 5**

## **BAO BUNS**

Mélanger la farine et tous les ingrédients jusqu'au et y c. le sel dans un saladier. Pétrir pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte molle. Recouvrir et laisser lever jusqu'au double pendant env. 2 heures à température ambiante. Diviser la pâte en 6 portions et former des boules. Abaisser la pâte en rond à env. 5 mm d'épaisseur sur une surface enfarinée. Découper le papier sulfurisé en bandes, déposer sur la moitié de la pâte et replier l'autre moitié dessus.

---

**2 de 5**

## **CUIRE À LA VAPEUR**

Placer le panier de cuisson dans une large casserole. Remplir d'eau jusqu'au-dessous du bord du panier. Répartir les pâtons les uns après les autres dans le panier avec le reste du papier sulfurisé. Recouvrir et laisser cuire pendant 12 à 15 minutes. Ajouter de l'eau de temps en temps.

---

**3 de 5**

## **AUBERGINES**

Couper les aubergines en morceaux de 2 cm et les faire rôtir par portion dans l'huile chaude, les saler et les sortir. Hacher finement le blanc de l'oignon botte, l'ail et le gingembre et faire rôtir dans la même poêle. Ajouter évent. un peu d'huile. Bien mélanger le sucre avec tous les ingrédients jusqu'à et y c. l'amidon de maïs. Ajouter, faire bouillir en remuant et ajouter les aubergines. Laisser mijoter pendant env. 40 minutes sans couvrir.

---

**4 de 5**

## **OIGNONS**

Faire bouillir l'eau jusqu'aux et y c. les oignons et laisser cuire pendant env. 10 minutes.

---

**5 de 5**

## **CONCLUSION**

Remplir les bao buns avec les aubergines, les oignons, les cacahuètes et la coriandre. Couper finement le vert de l'oignon botte et saupoudrer.