



MINIS BAO

Pour 10 personnes

10 min de préparation

5 min de cuisson

INGRÉDIENTS

MINI BAO CANARD

CRÈME DE BREBIS

Crème liquide 35% - Disgroup	40 g
Tranches de tomme de brebis	12 g
Ail hachée	1 g
Échalotes ciselées	1 g
Sel fin	0,5 g
Poivre du moulin	0,2 g

Mini pain bao	10 pcs
Effiloché de canard	230 g
Poivre du moulin	0,4 g
Tranches de tomme de brebis	50 g
Amandes torréfiées	10 g
Cornichons aigre doux	40 g
Oignons cébettes	10 g

MINI BAO BOEUF

CRÈME DE CANTAL

Crème liquide 35% - Disgroup	40 g
Dès de cantal jeune AOP	12 g
Ail hachée	1 g
Échalotes ciselées	1 g
Sel fin	0,5 g
Poivre du moulin	0,2 g

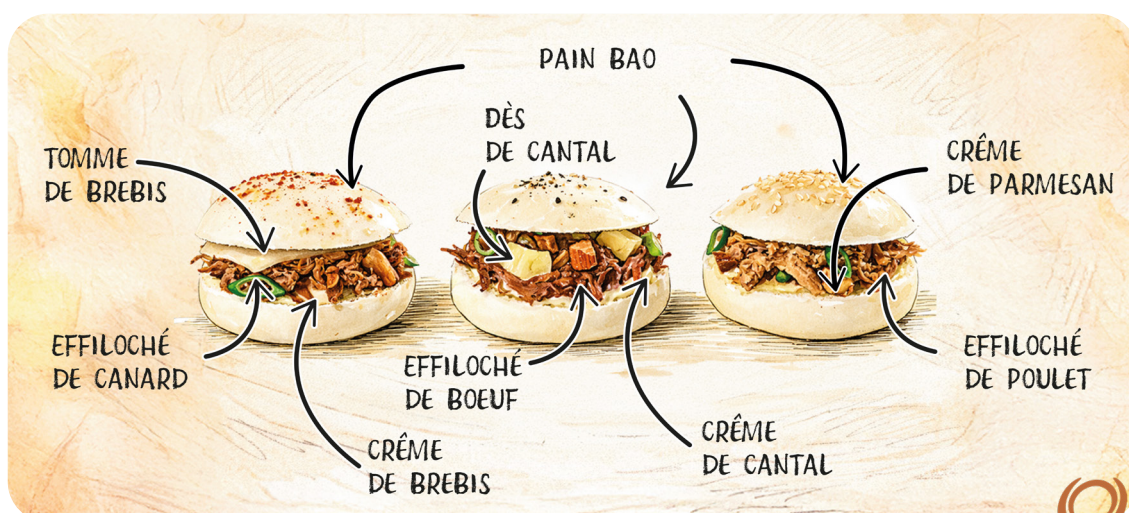
Mini pain bao	10 pcs
Effiloché de boeuf	230 g
Poivre du moulin	0,4 g
Dès de cantal jeune AOP	20 g
Amandes torréfiées	10 g
Cornichons aigre doux	40 g
Oignons cébettes	10 g

MINI BAO POULET

CRÈME DE PARMESAN

Crème liquide 35% - Disgroup	40 g
Parmesan râpé	12 g
Ail hachée	1 g
Échalotes ciselées	1 g
Sel fin	0,5 g
Poivre du moulin	0,2 g

Mini pain bao	10 pcs
Pulled chicken	230 g
Poivre du moulin	0,4 g
Parmesan râpé	10 g
Amandes torréfiées	10 g
Cornichons aigre doux	40 g
Oignons cébettes	10 g



MINI BAO CANARD

CRÈME DE BREBIS

- Monter à ébullition la crème liquide.
- Détailler en morceaux les tranches de tomme de brebis.
- Ajouter le reste des ingrédients et mixer la préparation.
- Refroidir en cellule.

EFFILOCHÉ DE CANARD

- Chauffer l'effiloché de canard.
- Égoutter et ajouter le poivre du moulin.
- Refroidir et réserver l'effiloché de canard.

MONTAGE POUR 1 PORTION

Ouvrir les minis pains baos et garnir :

- 5 g de crème de tomme de brebis
- 20 g d'effiloché de canard
- 5 g de tomme de brebis
- 1 rondelle de cornichon aigre doux
- 1 g d'amandes concassées torréfiées
- 1 g de vert d'oignons cébettes

Refermer le bao et saupoudrer de piment d'Espelette.

MINI BAO BOEUF

CRÈME DE CANTAL

- Monter à ébullition la crème liquide.
- Ajouter le reste des ingrédients et mixer la préparation.
- Refroidir en cellule.

EFFILOCHÉ DE BOEUF

- Chauffer l'effiloché de boeuf.
- Égoutter et ajouter le poivre du moulin.
- Refroidir et réserver l'effiloché de boeuf.

MONTAGE POUR 1 PORTION

Ouvrir les minis pains baos et garnir :

- 5 g de crème de cantal
- 20 g d'effiloché de boeuf
- 2 g de dès de cantal
- 1 rondelle de cornichon aigre doux
- 1 g d'amandes concassées torréfiées
- 1 g de vert d'oignons cébettes

Refermer le bao et saupoudrer de poivre.

MINI BAO POULET

CRÈME DE PARMESAN

- Monter à ébullition la crème liquide.
- Ajouter le reste des ingrédients et mixer la préparation.
- Refroidir en cellule.

EFFILOCHÉ DE POULET

- Chauffer l'effiloché de poulet.
- Égoutter et ajouter le poivre du moulin.
- Refroidir et réserver l'effiloché de poulet.

MONTAGE POUR 1 PORTION

Ouvrir les minis pains baos et garnir :

- 5 g de crème de parmesan
- 20 g d'effiloché de canard
- 1 g de parmesan râpé
- 1 rondelle de cornichon aigre doux
- 1 g d'amandes concassées torréfiées
- 1 g de vert d'oignons cébettes

Refermer le bao et saupoudrer de sésame.

