

MAMAHUHU 馬馬虎虎

**PARCOUREZ LA CHINE ET LES ATMOSPHÈRES VIBRANTES
DE HONG-KONG, SHANGHAI ET TAIËWAN**

À travers 80 recettes salivantes, les auteurs nous offrent une véritable épopée gourmande sur les terres des cuisines de rue chinoise, taïwanaise et hongkongaise.

Loin des clichés, on voyage aux quatre coins de cette partie du globe à la découverte de ses richesses et on apprend à mesure de la lecture à décrypter ses multiples langages culinaires : on se régale d'abord avec les yeux avant de comprendre les gestes clés, les méthodes de cuisson et les secrets de chaque région.



**AVIS AUX FANS DE PANDA PANDA,
TIGER TIGER ET DUMPLING QUEEN,
LES ADRESSES PARISIENNES
D'ANDRÉ TAN ET LUCAS SAUQUET,
ET À TOUS LES SINOPHILES : VOICI
VOTRE NOUVEAU LIVRE DE CHEVET !**

Le véritable atout de ce livre ? Sa capacité à rendre hommage de page en page aussi bien à la *street-food* populaire qu'aux grands classiques de la cuisine traditionnelle, twistés par les auteurs. À la carte de cet alléchant menu, on retrouve ainsi les incontournables Gua Bao, les Xiao Long Bao *juicy* à souhait, les Wonton pochés ou encore le délicieux Fried chicken.



Une approche vibrante, pop et décomplexée qui s'adresse à tous, novices ou confirmés, grâce à des recettes simples et accessibles et aux précieux conseils des auteurs. À offrir à un amoureux voyageur qui n'aura qu'à suivre le guide pour vous épater sans décoller de votre canapé !

Date de sortie : 04 novembre 2021

Éditeur : Webedia Books

Photographe : Pierre Lucet-Penato

Prix : 28 €

Contact presse – Fanny Cravoisier

cravoisierfanny@gmail.com / 06 33 05 47 06

**À CONSERVER 48H AU
FRAIS OU À CONGELER
POUR SE FAIRE PLAISIR
PLUS TARD !**



GUA BAO

Pour 15 Bao environ

“C’est lors d’un voyage à Taïwan que j’ai découvert ce petit pain. Depuis, c’est une obsession ! Après de nombreux - même de très nombreux - essais de pâte on a finalement trouvé comment la rendre ultra aérienne !”

- André

LES COURSES

Farine de blé T65.....	450 g
Levure chimique.....	5 g
Levure fraîche.....	5 g
Sucre.....	50 g
Huile végétale.....	1 c. à c.
Eau.....	25 cl

LA PRÉPARATION

Versez la farine et la levure chimique dans un récipient ou dans le bol d’un robot, puis ajoutez le reste des ingrédients. Versez l’eau petit à petit. Battez jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène.

Pétrissez la pâte pendant 10 à 15 min, jusqu’à ce qu’elle prenne une texture légère et élastique.

Découpez la pâte en deux parties égales, puis roulez chacune des parties en long cylindre de 5 cm de diamètre. Puis à l’aide d’un couteau découpez chacun des cylindres en boudins d’environ 50 g, puis façonnez-les en petites boules et dégazez-les une par une.

Étalez les boudins en disques ovales d’environ 2 cm d’épaisseur à l’aide d’un rouleau à pâtisserie. Pliez les ovales en deux l’un sur l’autre. Avec votre doigt ou un pinceau, étalez légèrement de l’huile entre les deux faces pour éviter qu’elles ne collent à la cuisson. Déposez-les sur du papier cuisson puis placez-les à l’intérieur d’un panier en bambou suffisamment espacés pour qu’ils ne se touchent pas à la cuisson. Placez le panier en bambou fermé dans un *steamer* ou sur une casserole d’eau bouillante pendant 6 min.

Une fois cuits, garnissez vos Gua Bao selon votre goût.

台湾刈包

POULET FRIT TAÏWANAIS

Pour 2 personnes

Plat iconique de la *street food* taïwanaise et l'un des premiers plats proposés chez Panda Panda.

LES COURSES

Cuisses de poulet (désossées et avec la peau)..... 2
Chapelure panko.....70 g
Fécule de patate douce.....30 g
Feuilles de basilic.....6
Popcorn sucré..... 25 g
Citron vert.....1
Huile végétale pour friture

Pour la marinade

Sauce soja claire..... 1 c. à c.
Ail haché..... 1 c. à c.
Huile de sésame..... 1/2 c. à c.
Mélange 5 épices.....1/2 c. à c.
Fécule de pomme de terre...1/2 c. à c.
Gingembre haché..... 1/2 c. à c.
Lait fermenté..... 20 cl
Mélange 7 épices Shichimi
ou poudre de piment.....1 pincée
Sel, poivre

LA PRÉPARATION

Découpez les cuisses de poulet en morceaux de 50 à 60 g. Mettez-les dans un saladier avec tous les ingrédients de la marinade, filmez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 h (idéalement la veille au soir). Au bout des 2 h, sortez la préparation et laissez reposer 10 à 15 min à température ambiante.

Mélangez dans un bol la chapelure panko et la fécule de patate douce.

Faites chauffer de l'huile dans une casserole sur feu fort, à environ 180 °C. Faites frire les feuilles de basilic quelques secondes et réservez sur du papier absorbant.

Plongez les morceaux de poulet dans le mélange panko/fécule de patate douce. Puis frire dans la même huile les cuisses de poulet pendant 5-6 min.

Égouttez et servez le poulet avec le popcorn, le basilic frit et un trait de citron vert.

“C’est lors de mon premier voyage à Taïwan que j’ai découvert ce plat. C’est tellement de la folie qu’il nous le fallait dès la toute première carte. On a énormément bossé dessus avant d’arriver à cette version finale, et c’est aujourd’hui l’un de nos *best-sellers*!”

- André

台式盐酥鸡



**CE POULET FRIT
EST ENCORE
MEILLEUR AVEC
LA SPICY MAYO !
(VOIR PAGE 233)**

La garniture porc taiwanais

Préparez la poitrine de porc en plongeant quelques heures la viande dans la marinade de la recette du porc Lu Rou Fan (voir page 150) et les pickles d'oignon rouge et de concombre (voir page 238).

La garniture fried chicken

Faites la recette de poulet frit mariné (voir page 26) et agrémentez de rondelles de concombre, de lamelles de poivrons crus finement coupés et de spicy mayo (voir page 233).

La garniture veggie

Effectuez la recette de champignons sautés (voir page 67), ajoutez quelques pickles d'oignon rouge (voir page 238), des rondelles de concombre et de la cébette émincée.



**“ILS SONT DÉCLINABLES
À L'INFINI, C'EST UN DE
NOS *BEST-SELLERS* AU
RESTAURANT. MON PRÉFÉRÉ ?
LE TAIWAN CLASSIC À LA
POITRINE DE PORC.”
- LUCAS**



RAVIOLIS XIAO LONG BAO

Pour 30 raviolis environ

**“C’est le ravioli star de nos restaurants !
Un peu technique à réaliser mais c’est une
petite merveille.”**
- Lucas

LA PRÉPARATION

Préparez la pâte à raviolis : versez la farine dans un saladier et mélangez au robot ou à la main jusqu’à l’obtention d’une boule de pâte homogène et assez sèche. Enveloppez la pâte de film alimentaire, et réservez au réfrigérateur.

Réalisez le bouillon. Préparez la gélatine : dans un petit bol, mélangez les feuilles de gélatine avec de l’eau froide, pressez puis enlevez l’excédent d’eau.

Incorporez la gélatine au bouillon et mélangez. Laissez reposer à température ambiante, puis réservez au réfrigérateur.

Assemblez tous les ingrédients de la farce dans un saladier, puis ajoutez le bouillon gélifié réservé au frais. Mélangez délicatement à la main.

Saupoudrez un plan de travail propre et sec de farine. Découpez la pâte à raviolis en deux parties égales et formez deux longs cylindres d’environ 5 cm de diamètre chacun, puis découpez-y des petites portions d’environ 10 g.

小
笼
包



Utilisez un rouleau à pâtisserie pour étaler les portions en cercles de 6-7 cm de diamètre, sur une épaisseur très fine.

Procédez au pliage (voir page 42).

Faites cuire les raviolis à la vapeur pendant 6 min, idéalement dans un petit panier en bambou, habillé de papier sulfurisé percé avec les dents d'une fourchette.

Servez avec de la dumpling sauce (voir page 233).



LES COURSES

Pour le bouillon

Base bouillon (voir page 239).....15 cl
Gélatine (feuilles)..... 2

Pour la pâte à raviolis

Farine de blé T65..... 300 g
Eau..... 17 cl

Pour la farce

Poitrine de porc hachée.....150 g
Sauce de soja claire..... 1 c.à s.
Huile de sésame..... 1 c.à s.
Vin de riz de Shaoxing..... 1 c.à s.
Sucre..... 1 pincée
Cébette..... 3 c.à s.
Tranche de gingembre (haché).....1
Sel, poivre

Technique pour déguster vos Xiao Long Bao (sans vous brûler) :

1. Attrapez délicatement par le haut un Xiao Long Bao à l'aide de baguettes.
2. Trempez-le quelques secondes dans la dumpling sauce.
3. Déposez-le dans une petite cuillère en porcelaine.
4. Percez un petit trou à la base du ravioli afin de libérer le bouillon dans la cuillère.
5. Soufflez pour refroidir.
6. Portez la cuillère à votre bouche.
7. Aspirez le bouillon.
8. Dégustez !

RAVIOLIS WONTON AUX CREVETTES, POCHÉS OU FRITS

Pour 20 raviolis environ

LA PRÉPARATION

Décortiquez les crevettes et découpez-les en petits morceaux.

Placez tous les ingrédients pour la farce, sauf les crevettes, dans un mixeur et mixez quelques instants, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et presque pâteuse. Ajoutez les morceaux de crevettes coupées. Déposez la farce dans un saladier.

Procédez au pliage (voir page 48).

Cuisson pochés

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, et plongez-y les raviolis par petites quantités pendant 5 min. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Sortez-les de l'eau bouillante et égouttez.

Servez avec la chili oil (voir page 230) et la dumpling sauce (voir page 233), et parsemez d'un peu de coriandre hachée et de graines de sésame.

LES COURSES

Pour la farce

Crevettes Black Tiger..... 250 g
Pousses de bambou..... 150 g
Sucre..... 12 g
Fécule de pomme de terre..... 5 g
Huile de sésame..... 2 c. à c.
Huile d'ail frit..... 2 c. à s.
Chili oil (voir page 230)
Coriandre hachée
Sel, poivre

Pour l'assemblage et la cuisson

Paquet de pâte pour raviolis
Wonton..... 1
Graines de sésame

Cuisson frits

Faites chauffer un bain d'huile dans une grande casserole. Une fois l'huile bien chaude (environ 180 °C), plongez-y les raviolis par petites quantités pendant 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez sur du papier absorbant et dégustez.

Servez avec la spicy mayo (voir page 233), et parsemez d'un peu de cébette ciselée.



虾
馄
饨