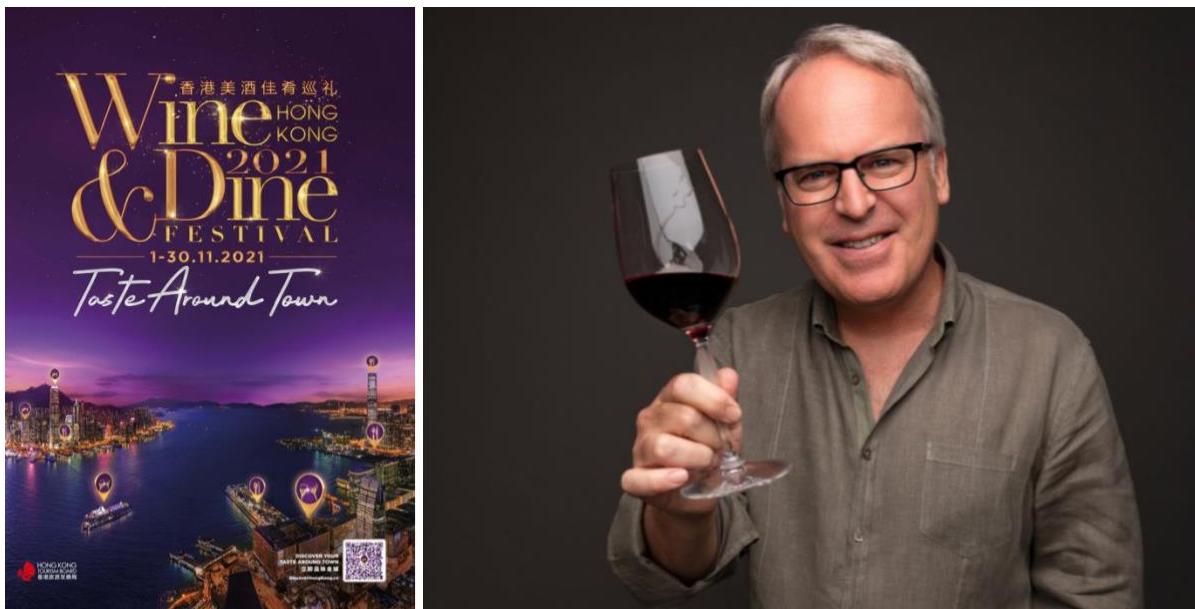


**Le Hong Kong Wine & Dine Festival est de retour  
et propose neuf dégustations en ligne**

Appel à tou(te)s les gourmand(e)s, nez et palais délicats ! La 12e édition du Hong Kong Wine & Dine Festival, organisé par le Hong Kong Tourism Board, a été lancée lundi 1er novembre.

Outre un programme très excitant sur place, le festival organise neuf programmes « On-air Tastings », offrant des dégustations en ligne gratuites les 6, 7, 13 et 14 novembre !



Dégustation de grands vins de Bordeaux, masterclass cocktails avec des rockstars de la discipline, accords whisky-huitres... il y en a pour tous les goûts. Le Sommelier et Critique de vins James Suckling (photo ci-dessus) ouvre le programme avec En Primeur 2020 Tasting le samedi 6 novembre à 6h00 heure française. Le dimanche 14 novembre à 8h00 heure française, les passionnés de la mixologie pourront assister à une masterclass inédite sur les cocktails écoresponsables, animée par Agung Prabowo, co-fondateur du Penicillin, qui figure parmi le Top 50 des meilleurs bars d'Asie.

Chaque session dure en moyenne 30 minutes et est donnée en anglais.

Petit conseil pour ne pas arriver en retard, Hong Kong est 7 heures en avance sur la France.

Retrouvez le programme détaillé ici : <https://www.discoverhongkong.com/eng/what-s-new/events/wine-dine-festival/on-air-tasting.html>

Après avoir assisté à l'une de ces « on air tasting », prolongez l'expérience au **Steam Bar**, 2, rue du Sabot dans le 6<sup>e</sup> arrondissement de Paris - commande et livraison dans tout Paris depuis leur [site](#).

Le chef hongkongais Chi Cheung Wong est aux commandes de la cuisine depuis l'ouverture en 2019 et propose des spécialités traditionnelles – dimsum, ravioli, bao, gyoza – dont les recettes originales inspirent fraîcheur, raffinement et voyage.



**Une envie de saveurs hongkongaises  
dans votre cuisine ?**

Découvrez la recette

**Un Bao sucré à faire à la maison**  
par le chef Chi Cheung Wong du  
restaurant Steam Bar

Pour 10 pièces

### Ingédients

#### Pâte

- 240 g de farine type 45
- 46g de sucre en poudre
- 16g de beurre mou
- 10 g de levure
- 100g d'eau tiède

#### Crème vanille

- 3 œufs
- 110g de sucre
- 38g de poudre à flan vanille BIO (Alsa ou Natali)
- 60g de lait entier
- 25g de beurre mou
- 8g de farine

### **Étape 1 : la crème vanille**

Dans un bol allant au micro-onde :

Mélanger la farine, la poudre à flan, le sucre.

Ajouter les œufs (en 2 fois) puis le lait entier.

Couvrir le bol avec du film alimentaire (ne pas utiliser de couvercle).

Cuire au micro-onde pendant 6 à 10 minutes.

Après cuisson ajouter le beurre, mélanger jusqu'à obtenir une crème homogène.

Laisser reposer. La crème doit être complètement refroidie.

### **Étape 2 : la pâte à Bao**

Dans un bol, dissoudre la levure dans l'eau tiède et laisser mousser 5 à 10 minutes.

Ajouter la farine, le sucre en poudre, le beurre.

Refermer le bol avec du film alimentaire pour le rendre hermétique. Laisser reposer pendant 1h30 à côté d'une casserole d'eau bouillante. La chaleur humide est nécessaire à la pousse de la pâte.

Une fois reposée, il faut dégazer cette pâte qui a gonflé : pressez-la avec la paume de votre main pour l'étirer avant de la retourner sur elle-même. Continuer à la pétrir ainsi, la pâte gagnera progressivement en souplesse. Elle doit être légère et élastique. Façonner en 10 petites boules individuelles

### **Étape 3 : remplissage et façonnage**

Aplatir chaque boule en forme de petite galette. Mettre une cuillère à café bombée de crème vanille au centre. Replier, refermer et façonner en forme de bao.

Laisser les petits baos garnis reposer pendant 1h jusqu'à ce qu'ils poussent et atteignent leur taille finale.

### **Étape 4 : la cuisson vapeur**

Cuire les baos à la vapeur (panier ou cuit-vapeur) pendant 5 à 6 minutes. Décorer avec une feuille de nori ou sésame noir.

**C'est prêt à déguster !**

**Pour plus d'informations sur Hong Kong et le Wine & Dine Festival, rendez-vous sur**  
<https://www.discoverhongkong.com/eng/what-s-new/events/wine-dine-festival.html>

---