

Ingédients

Pour 8 pains

- 400g de farine
- 240g d'eau tiède
- 7g de levure de boulanger sèche
- 1 càc de sel
- 1 càs de sucre

Pour la farce

- 2 càs d'huile
- 300g de poulet
- 20g de champignons noirs déshydratés
- 2 oignons
- 2 càs de sauce soja
- 2 càs de [sauce d'huître](#)
- 1 càc de nuoc mam
- 1 càc de vinaigre de riz
- 2 tiges de cébettes

Préparation

Dans la cuve du [robot](#) équipé du crochet, versez la farine avec le sucre, le sel et la levure. Ajoutez l'eau tiède petit à petit. Pétrissez pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte puisse former une boule et se décolle des parois. Filmez la cuve et laissez pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume. Il faut prévoir plus ou moins 1h30 selon la température ambiante.

Pendant la levée, préparez la farce. Epluchez et émincez les oignons. Émincez le poulet. Réhydratez les champignons noirs.

Dans un wok, faites chauffer de l'huile, puis faites rissoler les oignons. Ajoutez le poulet. Quand il est cuit, assaisonnez avec la sauce soja, la sauce d'huître, le nuoc mam et le vinaigre de riz. Laissez mijoter quelques minutes à feu doux. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. La sauce doit être assez épaisse. En fin de cuisson, hors du feu, ajoutez quelques tiges de cébettes (cives) émincées. Laissez refroidir.

Quand la pâte a levé, divisez-la en 8 pâtons de taille égale. Aplatissez chacun d'entre eux pour former un disque. Répartissez la farce au centre de chaque bao. Refermez la pâte autour en pinçant bien.

Découpez des carrés de papier sulfurisé. Placez-en un sous chaque pain. Ils doivent être plus petits que la surface du bao. Cela permet de décoller les pains plus facilement après la cuisson vapeur.

Laissez à nouveau pousser environ 45 minutes. Ils vont prendre encore un peu de volume. Enfin faites-les cuire dans un cuiseur vapeur, en les espaçant bien. Ils gonfleront à la cuisson.

Prévoyez 20 minutes de cuisson. Laissez-les refroidir 5 minutes à l'air libre avant de servir avec la sauce de votre choix.