

19. MOCHI À LA PÂTE DE HARICOT

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

175g de pâte de haricots rouges*
100g de farine de riz gluant*
12,5cl d'eau
1/2 càc de thé matcha*
40g de sucre en poudre
fécule de maïs (Maïzena)

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★★

Temps | 30 minutes

RECETTE

- 01 Pour la garniture : formez 8 boules avec la pâte de haricots rouges*. Réservez.
- 02 Préparez la pâte de mochi : mélangez la farine de riz*, l'eau, le matcha* et le sucre dans un saladier en verre. Faites cuire le mélange 30 secondes au micro-ondes (600W), mélangez puis remettez 30 secondes au micro-ondes. Répétez l'opération 5 à 6x, jusqu'à avoir une pâte épaisse mais qui reste souple et collante.
- 03 Partagez la pâte de mochi en 8 morceaux (elle doit rester chaude pour être travaillée facilement). Enrobez-les de fécule de maïs. Prenez un morceau, aplatissez-le en un disque. Placez une boule de pâte de haricots et refermez-bien pour avoir une boule verte.
- 04 Faites de même avec le reste des ingrédients, et c'est prêt ! A consommer rapidement car les mochis risquent de durcir... Vous pouvez les passer 30 secondes au micro-ondes pour les ramollir.
(recette inspirée de odelices.com)