

Les mochis, douceurs japonaises



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte à mochi :

80g de farine de riz gluant, 70g de sucre semoule, 120g d'eau, fécule de maïs

Pour la pâte de haricots rouges :

100g de haricots rouges japonais, 40g de sucre, 1 prise de sel

Pour la soupe de mangue :

3 mangues bien mûres, 1 trait de jus de calamansi ou de yuzu

La pâte à mochi :

Mélanger l'eau, la farine de riz gluant et le sucre puis cuire en remuant à l'aide d'une spatule à feu moyen pendant environ 8mn pour obtenir une pâte épaisse ne collant plus à la casserole. La débarrasser sur plaque et la poudrer de farine de maïs afin qu'elle ne croûte pas.

La pâte de haricot :

Cuire les haricots dans un grand volume d'eau.

En fin de cuisson ajouter une pincée de sel.

Lorsque les haricots sont tendres (1 heure environ de cuisson), les égoutter et les passer au moulin à légume pour obtenir une purée sans la peau.

Ajouter le sucre et cuire 2mn en remuant. Réserver.

Le montage :

Diviser la pâte à mochi en 12 morceaux. Les étaler légèrement avec la paume de la main et déposer au centre une cuillère de pâte de haricots. Replier les bords pour emprisonner la pâte au centre et obtenir 12 jolies boules. Les pocher dans un grand volume d'eau bouillante pendant 2 mn.

Les plonger alors dans une calotte d'eau glacée et les égoutter délicatement.

La soupe de mangue :

Eplucher les mangues et les couper en gros cubes. Récupérer toute la chair restante autour du noyau et la mixer avec le jus de calamansi ou de yuzu.

Dans 6 bols, répartir le coulis et poser dessus les morceaux de mangue.

Servir les mochis à part.