



INGRÉDIENTS

Compter 2 mochis par personnes

- 160 g de farine de riz mochiko
- 150 g de sucre
- 180 ml d'eau
- 1 boîte d'haricots rouges sucrés
- Dressage : Matcha et graines de sésame

DAIFUKU MOCHI

avec le chef Eduardo Dias

PRÉPARATION

Préparation de la masse

- 01.** Dans un récipient, placer la farine de riz, le sucre et l'eau.
- 02.** Mélanger afin d'obtenir une masse homogène.
- 03.** Verser dans une casserole et cuire à feu moyen pendant 5 minutes.
- 04.** Saupoudrer une plaque de cuisson de maïzena, y déposer la masse et étaler avec les mains (attention à ne pas faire de trous).
- 05.** Laisser refroidir 5 minutes.

Préparation de la farce

- 06.** Ouvrir la boîte de haricots rouges et la verser dans un plat.
- 07.** Mélanger pour réduire en purée.
- 08.** Mixer selon votre envie.

Confection des mochis

- 09.** Former des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.
- 10.** Déposer la pâte sur votre main, former un petit puit et remplir avec la farce.
- 11.** Refermer délicatement comme une raviole.



recette de l'émission du
19.04.2024



DRESSAGE

- 01.** Saupoudrer un mochi de matcha et un autre de graine de sésame.
- 02.** Placer 5 minutes au réfrigérateur avant de servir (se conserve 5 jours).

