



## Recette gourmande : Mochi japonais



À réaliser avec l'aide d'une grande personne

### INGRÉDIENTS



#### Pour quatre personnes

- 11 g de farine de riz
- 40 g de sucre
- 12 cl d'eau
- 100 g de haricots azuki
- 100 g de sucre pour la pâte azuki

### PRÉPARATION

- 1- Faites tremper les haricots rouges toute une nuit. Le jour même, faites-les cuire dans 3 fois leur volume d'eau jusqu'à pouvoir les écraser facilement du bout des doigts. À l'aide d'un pied plongeur, mixez-les avec un fond d'eau et le sucre pour obtenir une pâte bien lisse. Faites de petites boulettes puis réservez au frigo.
- 2- Pour la pâte à mochi, rien de plus facile : mélangez la farine de riz, le sucre et l'eau, puis passez au micro-ondes 30 secondes à puissance moyenne (600 W environ). Mélangez. Répétez l'opération 5 ou 6 fois jusqu'à obtenir une pâte un peu gluante et bien formée.
- 3- Prenez un peu de pâte à mochi avec vos mains farinées (maïzena ou sucre glace), puis aplatissez-la. Placez une boulette de pâte azuki au milieu et roulez pour faire une belle boule. Dégustez !

Extrait du site *Cuisineaz*, recette proposée par Clémence Prévost <https://www.cuisineaz.com/>