



Petits gâteaux

Mitarashi dango - boulettes de riz japonaises



35 min 10 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

292

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Préparation des dangos

120 g **Farine**
80 g **Farine**
200 ml **Eau**
1 Quantité non variable **Sel**

Préparation de la sauce Mitarashi

100 g **Sucre semoule**
100 ml **Eau**
3 c. à soupe **Sauce soja**
1 c. à soupe **Mirin**
1 c. à soupe **Fécule de
pomme de terre**

Étape 1

Préparation des dangos

- 1 Mélanger les 2 farines dans un bol et verser l'eau tiède petit à petit en malaxant à la main. La pâte doit être homogène, de consistance souple.
- 2 Séparer la pâte en petits morceaux égaux puis former des petites boules de la taille d'une grosse noix.
- 3 Pour avoir des morceaux égaux, former un boudin puis le partager en parts de même taille.
- 4 Prendre une casserole et faire bouillir l'eau préalablement salée puis mettre les boulettes à cuire délicatement avec une écumoire.
- 5 Lorsque les boulettes remontent à la surface, les laisser encore cuire 1 à 2 minutes puis les débarrasser dans une passoire avec l'écumoire.
- 6 Passer les boulettes sous l'eau froide pour stopper la cuisson puis les essuyer légèrement avec du papier absorbant.
- 7 Prendre les pics à brochette et enfiler trois ou quatre dangos par pic.
- 8 Faire chauffer une poêle sans matière grasse et faire

griller les brochettes en les tournant régulièrement.

Étape 2

Préparation de la sauce mitarashi

- 1** Mettre une casserole sur feu moyen et verser tous les ingrédients en les mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2** Lorsque la sauce est bien épaisse et devient translucide, arrêter le feu et laisser tiédir quelques minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Napper les dangos avec la sauce mitarashi et servir tiède.