



Finger food

Boulettes de riz au soja épicé



4h40

TEMPS TOTAL

4h15

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

0

REPOS

353

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le riz

200 g **Riz gluant**

1 **Eau**

Ingrédients pour la noix de coco rapée

80 g **Noix de coco rapée**

1 **Sel**

Ingrédients pour le soja en poudre

100 g **Pousses de soja**

1 **Piment Thaï**

2 unité(s) entière(s)

Feuille(s) de combava

5 g **Ail en poudre**

15 g **Sucre semoule**

1 **Sel**

Étape 1

Laver le riz

- 1 Mettre le riz dans un chinois et le rincer à l'eau froide.
- 2 Une fois complètement rincé, transvaser le riz dans une marmite, recouvrir d'eau froide et laisser tremper pendant 4 h minimum (le riz peut rester dans l'eau jusqu'au lendemain).
- 3 Plus le riz aura trempé, plus la texture des boulettes sera moelleuse.

Étape 2

Cuisson du riz

- 1 Egoutter le riz à l'aide d'une passoire.
- 2 Verser le riz dans un cuit vapeur et cuire pendant environ 25 min, jusqu'à ce que le riz soit translucide.
- 3 Il est possible d'utiliser un cuit vapeur en bambou. Le placer au-dessus d'une casserole remplie d'eau bouillante.

Étape 3

Préparation de la noix de coco

Verser la noix de coco rapée et le sel dans un saladier.

- 1 Mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 2 Réserver dans une assiette.

Étape 4

Cuisson des pousses de soja

- 1 Faire chauffer une poêle à frire sur feu moyen.
- 2 Ajouter les pousses de soja en faisant attention à ce qu'elles soient réparties en une seule couche.
- 3 Remuer régulièrement les pousses de soja à l'aide d'une cuillère en bois, en veillant à ce qu'elles soient toutes en contact avec la poêle.
- 4 Faire griller les pousses de soja pendant environ 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 5 Retirer du feu et laisser refroidir.

Étape 5

Préparation de la poudre de soja

- 1 Mettre les pousses de soja grillées dans un blender.
- 2 Ajouter le piment thai, les feuilles de combava, la poudre d'ail, le sucre et le sel.
- 3 Mixer grossièrement les différents ingrédients.
- 4 Passer la préparation dans un saladier à l'aide d'un tamis.
- 5 Transvaser les morceaux restés dans le tamis dans le blender et mixer à nouveau jusqu'à obtention d'une fine poudre.
- 6 Répéter l'opération jusqu'à ce que toute la préparation soit finement mixée.
- 7 Réserver la poudre de soja dans un bocal hermétique.

Étape 6

Confection des boulettes de riz

- 1 Verser le riz cuit sur une plaque de cuisson. Laisser refroidir pendant quelques minutes.
- 2 Diviser la plaque de riz en parts égales à l'aide d'une Maryse. Compter 2 portions par personne.
- 3 S'humidifier les mains avec un peu d'eau, former les boulettes de riz en les roulant.
- 4 Répéter l'opération pour tout le riz.
- 5 Tourner toutes les boulettes de riz dans la noix de coco râpée salée. Faire attention à ce que les boulettes de riz soient entièrement recouvertes.

Étape 7

Dressage

- 1 Disposer les boulettes de riz panées à la coco dans une assiette.
- 2 Saupoudrer généreusement les boulettes de poudre de soja épicée.
- 3 Ajouter le reste de poudre de soja sur le côté de

l'assiette.

4 Servir immédiatement.