

Recette No 6, l'onigiri



Au Japon, le sandwich traditionnel est remplacé par une boule de riz fourrée avec différentes préparations. C'est un plat consommé dans la rue, mais également au petit déjeuner. Aujourd'hui, nous allons réaliser un onigiri thon mayonnaise, une variante qui a beaucoup de succès au Japon.

Nos ingrédients pour la recette

- ★ du thon
- ★ de la mayonnaise
- ★ des feuilles de nori
- ★ du riz japonais
- ★ du sésame noir (facultatif)

Etape 1 : Préparer le riz dans un autocuiseur

- Utiliser le petit récipient et choisir une ou plusieurs doses de riz.
- Bien nettoyer le riz sous l'eau froide.
- Mettre le riz dans l'autocuiseur, ajouter l'eau prévue selon le nombre de doses de riz.
- Lancer la cuisson.

Etape 2 : La garniture

- Mélanger du thon et de la mayonnaise et le sésame noir.

Etape 3 : La conception

- quand on a pas de moule à onigiri, il faut modeler à la main. On utilise alors du film alimentaire pour éviter que le riz ne colle aux mains.
- Dans le film alimentaire, mettre une couche de riz.
- Mettre une bonne cuiller à soupe de garniture
- Mettre une autre couche de riz pour enfermer la garniture.
- Fermer le film plastique, et modeler l'onigiri. Le triangle est la forme traditionnelle, mais on peut donner la forme que l'on veut.
- Envelopper l'onigiri dans une feuille de nori.

Etape 4: Astuce

- Servir vos onigiri avec du thé vert japonais.

C'EST PRET !

