

Mochis aux fraises

Par Audrey Cosson



Niveau de difficulté Facile

Coût Abordable

Temps de préparation 30 min

Temps de cuisson 10 min

Catégories : Desserts, Cuisine tendance, Epicerie du Monde, Etranger, Fruits, Grands classiques, Recettes du monde

Dessert traditionnel japonais, le mochi est une exquise petite boule sucrée, dont l'enveloppe est préparée à base de farine de riz gluant, d'une belle élasticité sous la dent. L'une des garnitures les plus courantes est l'anko : la pâte de haricots rouges azukis. Mais il en existe une infinité de variantes : parfumées, sucrées, avec des fruits frais. Nous proposons ici une version printanière à la fraise. Découvrez notre recette facile !

Pour 6 personnes

Ingrédients

12 Fraises
400 g Pâte anko (pâte de haricots rouges en conserve)
100 g Farine de riz gluant
160 g Sucre
Un peu de Maïzena pour le plan de travail

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de mochis** en équeutant les fraises. Divisez la pâte anko en 12 et formez des boules avec les mains. Aplatissez une boule, placez une fraise dessus et rabattez un peu la pâte autour de la fraise. Faites de même pour le reste de la pâte anko et des fraises.
- 2 Dans une casserole, versez la **farine de riz gluant**. Ajoutez 20 cl d'eau petit à petit tout en mélangeant à la spatule. Ajoutez le sucre, mélangez et placez la casserole sur feu moyen. Mélangez constamment pour éviter que des grumeaux ne se forment et arrêtez la cuisson quand la pâte prend une consistance lisse, ferme et très collante.
- 3 Posez la **pâte sur un plan de travail recouvert de Maïzena** et divisez-la en 12 parts égales. Mettez un peu de Maïzena sur vos mains et formez une boule. Aplatissez-la, placez une fraise enrobée d'anko au centre et refermez la pâte dessus en l'étirant avec les doigts pour qu'elle recouvre toute la boule. Faites de même pour le reste de pâte et laissez refroidir avant de servir.

Si vous avez aimé nos mochis aux fraises...

- Vous aimerez aussi nos **mochis glacés maison**
- Nos **recettes de cuisine japonaise**
- Notre **Dorayaki**