

Régal

Mochis glacés maison

Par Julie Schwob



Niveau de difficulté

Facile

Coût

Abordable

Temps de préparation

20 min

Temps de cuisson

3 min

Temps de repos

6 heures

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

Découvrez notre recette de mochis glacés maison !! Utilisez de préférence **une glace maison** qui sera plus compacte pour réaliser vos mochis plutôt qu'une glace du commerce.

Pour 4 personnes

Ingédients

Pour la pâte à mochi :

150 g Farine de riz gluant (rayons asiatiques)
22 cl Eau
65 g Sucre glace
Fécule de maïs (type Maïzena)
pour étaler la pâte
10 à 12 petites boules Sorbet ou crème glacée

Réalisation

- 1 Commencez cette recette de mochis glacés maison en préparant 10 à 12 petites boules de glace. Et laissez-les prendre 3 h minimum au congélateur.
- 2 Mélangez le sucre glace et l'eau dans un bol supportant la chaleur puis ajoutez la farine. Délayez bien jusqu'à ce que la texture soit la plus homogène possible. Déposez le bol 15 min dans un cuit-vapeur. Mélangez ensuite soigneusement avec une spatule en bois pour refroidir la pâte et la rendre souple, un peu collante et lisse.
- 3 Saupoudrez le plan de travail de 2 c. à soupe de féculle de maïs. Séparez la pâte en 10 à 12 parts. Abaissez chaque boule de pâte en un cercle de 10 cm et de 2 ou 3 mm d'épaisseur. Mouillez à l'eau avec un pinceau le centre de chaque cercle pour retirer l'excès de maïzena. Placez une boule de glace congelée. Refermez rapidement la pâte à mochi sur la glace bien hermétiquement. Placez au congélateur immédiatement. Laissez prendre 3 h minimum avant de servir.

Si vous avez aimé nos mochis glacés maison...

- Vous aimerez aussi notre **granité de yuzu au gingembre et saké**
- Notre **thé glacé magic matcha**
- Nos **mochis aux fraises**