



ONIGIRIS AUX

Nombres de Vénus

Cuisson du riz : 30mn

Dressage : 10mn



INGRÉDIENTS

Pour 4 grands Onigiris

- 200g de riz gluant
- 3 cuillères à soupe d'huile de cameline
- Un petit saladier de Nombres de Vénus
- Une poignée de noisettes et de graines de tournesol torréfiées.
- 1 crotin de chèvre frais
- 2 cuillères à soupe d'huile de cameline
- 1 cuillère à soupe de miel
- Une grosse pincée de sel
- Deux feuilles d'algues

RECETTE

Tremper le riz 30mn, le rincer puis ajouter 200g d'eau, l'amener à ébullition, baisser le feu, couvrir et après 10mn couper. Une fois tiédi, ajouter l'huile de cameline, mélanger.

Équeuter les nombres et les hacher grossièrement. Ajouter le fromage, les noisettes hachées, les graines, le miel et le sel, mélanger.

Dans la paume de la main mettre une grosse boule de riz, au centre faire un trou verser le mélange puis ajouter du riz pour recouvrir. Applatir en forme un triangle et ajouter à sa base un rectangle d'algues plié.