

Ton goûter japonais

Pour cette rentrée, dépaysse-toi et cuisine des mochis « maison », à déguster avec un véritable bubble tea !

✍ Écrit et réalisé par : Sophie Lanciot

Les mochis



1 Avec le fouet, mélange la farine de riz gluant et le sucre dans le bol pour éviter les grumeaux. Ajoute l'eau petit à petit.



2 Mets le bol au micro-ondes 1 min 30. Mélange bien. Remets le bol au micro-ondes 1 min 30. Mélange à nouveau. Tu dois obtenir une pâte translucide.



3 Une fois la pâte refroidie, mets un peu de farine de riz sur le plan de travail. Prends un peu de pâte et roule-la sur la farine pour former une boule.



4 Aplatis la boule et dépose au centre un peu de confiture (ou ce que tu veux). Rabats la pâte dessus pour fermer le mochi. Tu peux les décorer avec des bonbons.

Le bubble tea

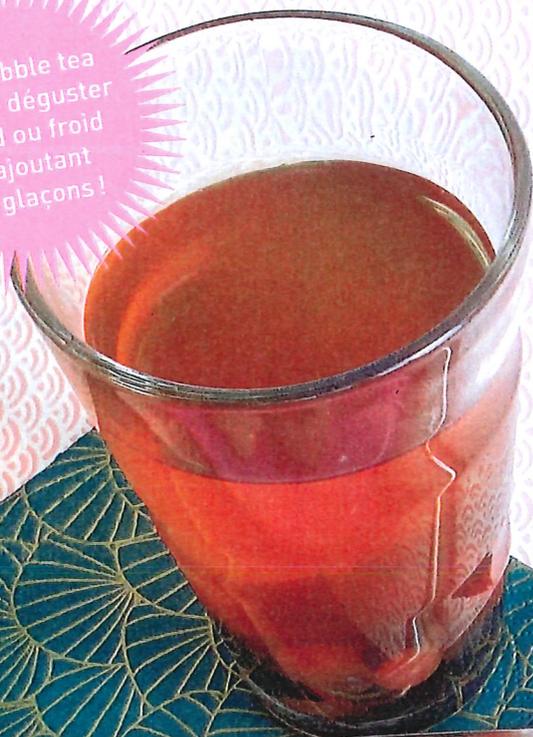


1 Porte les perles de tapioca 5 min à ébullition dans une casserole avec un peu d'eau. Égoutte-les, puis mélange-les dans un bol avec un peu de sucre.



2 Mets dans un grand verre le sirop de ton choix. Ajoute les perles de tapioca cuites et des popping. Puis, verse le thé. Tu peux le boire avec une grosse paille.

Ton bubble tea
peut se déguster
chaud ou froid
en ajoutant
des glaçons !



Pour les mochis, il te faut:

- ★ 80 g de farine de riz gluant
- ★ 70 g de sucre blanc
- ★ 160 ml d'eau
- ★ 20 g de farine de riz
- ★ 1 bol allant au micro-ondes
- ★ 1 petit fouet
- ★ Pour fourrer les mochis : de la confiture, de la pâte à tartiner, des graines, du miel...

Pour le bubble tea, il te faut:

- ★ Du thé préparé dans une théière
- ★ 3 cuillères à café de perles de tapioca
- ★ Des « popping » (perles de sirop de fruits)
- ★ Un peu de sucre
- ★ Du sirop de ton choix.

