KIKKOMAN

Dumpling façon mochi au matcha et sauce mangue

durée totale **25 min.** **20 min.** temps de préparation **5 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
980 kJ / 234 kcal

Matières grasses: **6,2 g** Protéines: **6,3 g**
Glucides: **35,6 g**

INGRÉDIENTS

8 portions

200 g	de tofu soyeux
200 g	de farine de riz
3 càs	de sucre brun
2 càc	de sucre vanillé à la vanille bourbon
1 càc	de poudre de matcha

Pour la sauce :

400 g	de chair de mangue
4 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
2 càc	Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman
2	kiwis verts

Garniture :

	Quelques feuilles de menthe
2 càc	de poudre de matcha
4 càc	de graines de sésame noir
4 càs	de flocons de noix de coco grillés
200 g	de framboises

PRÉPARATION

Étape 1

200 g de tofu soyeux - **200 g** de farine de riz - **3 càs** de sucre brun - **2 càc** de sucre vanillé au bourbon - **1 càc** de poudre de matcha
Sécher bien le tofu et le mélanger avec la farine de riz, le sucre et le sucre vanillé. Diviser la pâte en deux et incorporer la poudre de matcha dans l'une des deux parties.

Étape 2

Façonner la pâte en environ 24 boules de la taille d'une noix.

Étape 3

400 g de chair de mangue - **4 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **2 càc** Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman - **2** kiwis verts
Réduire la mangue en purée avec la sauce soja Kikkoman et l'assaisonnement sucré de style mirin Kikkoman. Éplucher les kiwis et les couper en tranches ou en dés.

Étape 4

Faire cuire les boulettes dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 5 à 7 minutes (voir conseil).

Étape 5

Quelques feuilles de menthe - **2 càc** de poudre de matcha - **4 càc** de graines de sésame noir - **4 càs** de flocons de noix de coco grillés - **200 g** de framboises

Une fois les boulettes cuites, les retirer, les refroidir brièvement dans de l'eau froide ou glacée et bien les égoutter. Les servir dans des assiettes avec la sauce à la mangue et les garnir de kiwi, de menthe, d'un peu de poudre de matcha, de graines de sésame noir, de flocons de noix de coco et de framboises.