KIKKOMAN

Mitarashi-dango (boules de mochi avec glaçage à la sauce soja sucrée)

durée totale **20 min.** **10 min.** temps de préparation **10 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
904 kJ / 216 kcal

Matières grasses: **5,3 g** Protéines: **5,8 g**
Glucides: **35,3 g**

INGRÉDIENTS

6 portions

Pour la sauce soja sucrée:

3 càs	de vin blanc moelleux
200 ml	d'eau minérale plate
6 càs	de sucre brun
4 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
3,5 càs	de farine de pommes de terre (ou de maïs)

Pour les boulettes de farine de riz:

150 g	de tofu mou (type soyeux)
150 g	de farine de riz gluant
	Huile végétale, si vous souhaitez frire les boulettes

PRÉPARATION

Étape 1

Pour la sauce soja sucrée :

1. Verser le vin blanc dans une casserole et le porter à ébullition.
2. Ajouter l'eau minérale, le sucre et la sauce soja Kikkoman et poursuivre la cuisson jusqu'à la dissolution du sucre.
3. Baisser le feu, fouetter la farine de pommes de terre avec 3 càs d'eau et ajouter le tout au liquide bouillant tout en remuant. Porter à nouveau brièvement à ébullition et mettre au frais.

Étape 2

Pour les boulettes de farine de riz :

Bien égoutter le tofu, le placer dans un bol et bien l'écraser avec une spatule.

Étape 3

Ajouter la farine de riz gluant et bien pétrir à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Étape 4

Façonner la pâte à la main en 6 boules d'environ 18 g chacune.

Étape 5

Faire bouillir suffisamment d'eau dans une

casserole et faire cuire les boulettes de farine de riz 3-4 minutes. Réduire le feu et faire cuire les boulettes jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface.

Étape 6

Bien tamponner les boulettes et enfiler 3 boulettes sur chaque brochette. Si vous le souhaitez, frire brièvement les boulettes de chaque côté dans un peu d'huile végétale dans une poêle chaude. Disposer sur des assiettes et servir avec la sauce soja sucrée (remuer pour obtenir une consistance lisse). Décorer avec des feuilles de menthe et servir.