



Onigiri aux edamames

PAR GILI-GILI

6 portions

Ingrédients

Quantité

Méthode

Riz blanc collant

300 g

Rincer à l'eau froide puis, égoutter.
Déposer dans une casserole.

Eau froide

400 g

Ajouter à la casserole et laisser reposer 30 minutes.
Couvrir et cuire jusqu'à absorption complète. Retirer du feu et reposer 10 minutes puis, mélanger délicatement.

Edamame surgelé

65 g

Réchauffer et réserver dans un grand bol.

Graine de sésame

16 g

Mélanger et verser dans le bol d'edamames. Ajouter le riz et bien mélanger.

Huile de graines de sésame

15 ml

Sel de table

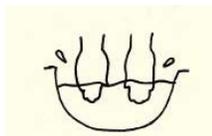
5 ml

Poivre noir moulu

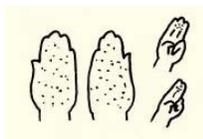
2,5 ml

Façonnage

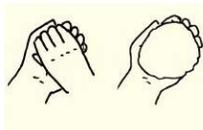
1. Se mouiller les mains.



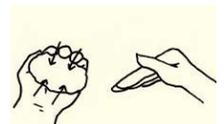
2. Répartir deux doigts de sel sur ses mains.



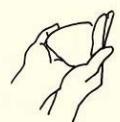
3. Prendre une poignée de riz et former grossièrement une boule.



4. Faire un triangle en faisant un coin à la fois,



5. Découper de petite bande d'algue séchée.



6. Poser sur l'onigiri ainsi, vos mains resteront propres.