Choco-mochi

Une recette de Mathilda Motte, extraites de son livre "Mochis" aux Editions Big In Japan

*Lien vers la vidéo de **François-Régis Gaudry***

https://www.youtube.com/watch?v=C8GIlSej-S0

Le mochi avec sa texture fondante et élastique est très proche de la guimauve. Ici enrobé de chocolat, il offre une version végétale par rapport aux fameux oursons

Temps de préparation : 30 min | Temps de cuisson : 25 min (vapeur) ou deux fois 1 min 30 (micro-ondes)

Matériel

2 casseroles (une grande et une petite), des ciseaux, une feuille de papier sulfurisé ; pour la pâte.

Ingrédients

-Pâte à mochi type daifuku (80 g de farine de riz gluant, 70 g de sucre de canne brut

-140 ml d'eau)

-50 g de fécule de maïs ou de tapioca

-100 g de chocolat noir de couverture

Topping au choix : graines de sésame ou de courge, noix, noisettes, raisins, lamelles de gingembre confit…

Pour environ 20 choco-mochis :

Réalisez la pâte à mochi daifuku selon la recette dédiée.

Une fois la pâte cuite et déposée sur un lit de fécule, saupoudrez-la de fécule et attendez quelques minutes qu'elle refroidisse.

Coupez la pâte en cubes à l'aide de ciseaux. Trempez les côtés coupés dans la fécule pour éviter qu'ils ne collent.

Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie : sur feu vif, versez de l'eau dans la grande casserole et mettez la petite casserole dedans avec le chocolat. Lorsque l'eau se met à frémir, baissez sur feu doux, mélangez et éteignez quand le chocolat est fondu.

Déposez un cube de mochi dans le chocolat, puis retirez-le à l'aide d'une fourchette (non pas en le piquant mais en le soulevant). Déposez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Procédez de même avec les autres cubes.

Saupoudrez les choco-mochis du topping désiré.

Ils se conservent quelques jours dans une boîte en fer munie d'un couvercle.