

# Mitarashi Dango

## みたらし団子



### Brochettes de pâte de riz au soja caramélisé

Temps : 45 min

Portions 8

Préparation : 40 min / Cuisson : 5 min

#### Ingrédients

##### Pour les dangos

<b>Farine de riz gluant (ou Shiratamoko)</b>	<b>250 gr</b>
<b>Farine de Riz (ou Joshinko)</b>	<b>100 gr</b>
<b>Tofu Soyeux</b>	<b>125 ml</b>
<b>Sucre</b>	<b>30 gr</b>

##### Pour le nappage

<b>Sauce Soja</b>	<b>50 ml</b>
<b>Mirin *</b>	<b>15 ml</b>
<b>Sucre</b>	<b>35 gr</b>
<b>Fécule de Pomme de Terre</b>	<b>15 gr</b>
<b>Eau</b>	<b>100 ml</b>

##### (Option) Pour la sauce au sésame noir

<b>Miel</b>	<b>4 gr</b>
<b>Pate de sésame Noire</b>	<b>10 gr</b>
<b>Graines de sésame blanc</b>	<b>2 gr</b>

\* Remplacer le Mirin par du jus de raisin pour un plat sans alcool, voir par du sucre.

#### Ustensiles

Passoire Fine

Grand saladier x2, Grand Faitout; Casserole

Maryse, fouet, araignée ou grande écumoire

Balance de précision, blender

Chalumeau de cuisine ou Grill ou grande Poêle

Brochettes Moyenne/Longue, 1 par personne

#### Préparation

- A Faire tremper les brochettes dans de l'eau
- B Faire chauffer un grand volume d'eau pour la cuisson
- C Préparer un grand volume d'eau glacée (ou plusieurs selon les quantités)

### **Instructions**

- 1** Tamiser et mélanger les deux farines dans un grand saladier, rajouter le sucre
  - 2** Verser le tofu soyeux goutte a goutte tout en mélangeant, jusqu'à former des grumeaux
  - 3** Une fois le tofu incorporé utiliser de l'eau tiède jusqu'au résultat voulu si nécessaire
  - 4** Arrêter de mélanger quand les farines forment des grumeaux
  
  - 5** Agglomérer et pétrir la pâte à la main jusqu'à former une grosse boule lisse et qui ait la texture d'un "lobe d'oreille" quand on la presse
  - 6** Détailler la pâte en morceaux de 15 à 20 gr et les former en boules
  - 7** S'assurer que l'eau chaude bouillonne
  - 8** Plonger les boules dans ce volume d'eau bouillante et remuer sans cesse pour éviter que les boules n'accrochent au fond
  - 9** Après 4 ou 5 min les boules sont cuites et remontent à la surface
  - 10** Les récupérer et les plonger immédiatement dans un grand volume d'eau glacée puis laisser refroidir
- 
- 11** Préparer le nappage en mélangeant tous les ingrédients dans une casserole
  - 12** Faire chauffer le tout et mélanger jusqu'à avoir une consistance très crémeuse
- 
- 13** En option, préparer la sauce en mélangeant le sésame noir et le miel, au blender jusqu'à avoir une consistance mousseuse, rajouter de l'eau ou du sel au besoin
- 
- 14** Une fois les boules refroidies, les égoutter et les monter en brochettes de 3 boules
  - 15** Les faire griller à feu très vif, avec un chalumeau de cuisine (*ou grill, ou poêle selon*)  
*Utiliser un peu de matière grasse pour éviter que les brochettes ne collent si besoin*
  - 16** Napper les brochettes du mélange chaud puis décorer de graines de sésame blanc et accompagner de la sauce sésame