Onigiri végétarien

Un grand classique du snack japonais. Vous aussi, laissez-vous tenter par ce sandwich de riz garni d'un mélange maison végétarien. Ce plat est très pratique dans une bento pour un midi. Et vous pouvez aussi faire cette recette avec une reste de riz classique qui colle un peu.

Ingrédients pour les onigiri :

Riz à sushi : 2 cup de riz rond – 3CS de vinaigre de riz – 1CS de mirin – 1/2CS de sucre – 1cc de sel
Garniture : 30g de féta, 40g de fromage frais à 8%, 50g de cerneaux de noix, 1cc de pâte de citrons confits, 125g de tofu fumé, 1,5cc de coriandre émincée, 3 gouttes d'huile de coriandre.

Rincez le riz rond à l'eau claire pour que l'eau soit transparente.

Placez le riz dans un ricecooker. Ajoutez 2 cup d'eau filtrée (soit le même volume d'eau que de riz).
Mélangez le mirin, le vinaigre de riz, le sucre et le sel.
Une fois cuit et encore chaud, versez le mélange de vinaigre sucré dans le riz. Mélangez doucement pour ne pas casser le riz.
Etalez dans un plat froid pour que le riz refroidisse.

Dans un mixer à hélice, mettre tous les ingrédients sauf le riz à sushi et mixer jusqu'à obtenir une pâte.

Dans un moule à onigiri, mettre une couche de riz à sushi. 1CS de « pâte vegge ». Terminez par du riz (pour que le riz ne colle pas à la cuillère, trempez la cuillère dans l'eau chaude).

Fermez le moule et pressez bien pour que les onigiri se

tiennent.

Continuez jusqu’à épuisement du riz et de la pâte.

Servir à température ambiante avec si vous avez envie de la sauce soja.