

Onigiri au thon

De coutume, je les fais plutôt pour mes bentô. Ce « pain » de riz est un peu le sandwich japonais. Pas de pain pour eux, mais du riz =) Evidemment comme tous les sandwiches, on y met ce que l'on a envie. D'ailleurs ce n'est pas sans rappeler les arrancinis siciliens. Dans cette recette, j'y est mis du thon façon rillettes. Le tout accompagné de sauce soja sucré et un peu de jus de citron. Ça se mange tout seul !

Pour une vingtaine d'Onigiri : 2Cups de riz rond – 2CS de vinaigre de riz – 1 boîte moyenne de thon au naturel – 100g de fromage frais – 1 citron – de l'aneth – Sel – Poivre – moule à onigiri (dans la mesure où vous n'en avez jamais fait, c'est préférable d'en utiliser. Vous pouvez en trouver dans les épiceries japonaises).

Rincez votre riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit redevenue claire. Placez dans votre ricecooker et laissez cuire (si vous n'avez pas cet outil génial, faites cuire votre riz avec 2.5Cups d'eau à l'étouffée. Le riz doit absorber toute l'eau).

Pendant ce temps, préparez vos rillettes de thon : dans un bol, mettre le thon (sans le jus) et le fromage frais. A l'aide d'une fourchette, émiettez le thon avec le fromage. Au fur et à mesure, cela va vous donner une pâte. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de jus de citron, le mélange ne doit pas être liquide. Il doit conserver sa texture de pâte. Ajoutez un peu d'aneth et mélangez de nouveau. Goûtez pour vérifiez l'assaisonnement. Réservez.

Quand le riz est prêt, placez-le dans un saladier et ajoutez-y le vinaigre de riz. Mélangez bien.

A l'aide d'une cuillère versez une 1e couche de riz dans le moule. Placez une petite dose de thon puis couvrez avec du riz. Tassez bien. Démoulez. Recommencer jusqu'à épuisement du

thon. Si le riz colle, trempez votre cuillère dans de l'eau tiède.

Disposez sur un plateau, au centre dans une coupelle, versez de la sauce soja sucré et quelques gouttes de jus de citron.

Maintenant, il n'y a plus qu'à déguster.