

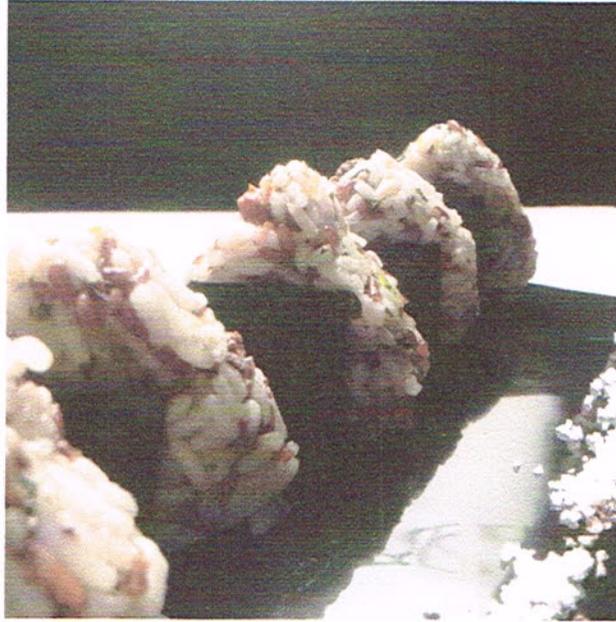
Onigiri camarguais

MEO

« Moment Emotion Osmose »

entrées

2013



Farce:

30g pignons de pin
60g vert de blette
40g tomate séchée
120g viande de boeuf hachée
120g côte de blette
70g tapenade
25g sauce soja
PM sel
PM poivre

Farce:

Concasser & torrifier les pignons de pin dans un sautoir, hacher le vert de blette au couteau et le faire fondre lentement avec les pignons de pin.

Ajouter la viande hachée, faire suer.

Lorsque votre viande est cuite, incorporer les tomates séchées, les côtes de blette taillées en petits cubes et préalablement blanchies deux minutes dans de l'eau bouillante salée. Terminer avec la tapenade et la sauce soja, laisser mijoter quelques minutes afin de dessécher la farce.

Hors du feu, saler & poivrer.

Réserver au frais avant utilisation.



Onigiri camarguais

entrées

2013



Riz :

40g riz rouge
40g riz complet
150g riz blanc blanchi
6 g sel fin
650g eau
20g vinaigre de riz
20g sucre
10g sauce soja
4g coriandre fraîche
1 feuille de nori

Riz :

Dans une cocotte en fonte, disposer le riz complet. Faire chauffer et remuer avec une maryse. Mouiller avec 150 g eau. ajouter 6 g sel fin, mettre un couvercle et laisser cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau (environ 20 minutes). Ajouter ensuite le riz rouge dans la cocotte, nacrer de nouveau, mouiller avec 200g d'eau et laisser cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau. (environ 15 minutes). Ajouter le riz blanc parfumé, nacrer. Mouiller avec 300g eau et laisser cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau. Environ 15 minutes. Retirer du feu. Ajouter le sucre, le vinaigre de riz, la sauce soja. Remuer. Laisser gonfler à couvert pendant 4 minutes afin de parfumer le riz. Ajouter la coriandre concassée. Bien mélanger.

Montage des onigiri camarguais :

Prévoir un petit bac avec de l'eau tiède légèrement salée et une paire de gants en latex. Prendre environ 10 g de riz dans le creux de la main, ajouter 5 g de farce au milieu et remettre 10 g de riz. Presser énergiquement et modeler en triangle. Découper des bandes de feuilles de nori et déposer autour de votre onigiri camarguais. C'est prêt pour la dégustation.