

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Onigiri au fromage de chèvre



Pour 18 boulettes de riz au chèvre

140 g de riz pour sushi 140 g d'eau 30 g de vinaigre de riz 80 de fromage de chèvre	6 à 8 framboises Feuilles de basilic Sauce Soja Wasabi
--	---

Rincez le riz une fois. Il n'est pas nécessaire de le rincer plus. Plus vous touchez le riz pour sushi plus vous l'abîmez, vous cassez le grain et au moment de la dégustation se sera moins agréable.

Cuisez le **riz** dans le rice cooker avec le même poids de riz et d'eau. Si vous n'avez pas de rice cooker, le cuire dans une casserole à feu moyen avec un couvercle.

A la fin de la cuisson, laissez le riz 5 minutes dans le rice cooker fermé avant de verser le **vinaigre**. J'en ai préparé plusieurs fois et j'ai utilisé aussi du vinaigre de framboises.

Mélangez très légèrement, il est préférable de bien répartir le vinaigre plutôt qu'ensuite de tourner et retourner le riz dans tous les sens.

Laissez reposer et tiédir. Ajoutez le **fromage de chèvre émietté**. Le riz doit être tiède pour ne pas faire fondre le fromage mais il ne doit pas être froid pour que les parfums se mélangent.

Mouillez votre main à chaque création de boulettes et confectionnez vos **18 boulettes de riz** de la taille d'une noix.

Se mouiller les mains permet aux aliments de ne pas attacher, cette méthode est à utiliser aussi bien dans la cuisine japonaise que dans la confection de boulettes de viande [thai](#) ou [italienne](#).

Hachez le **basilic** et déposez-les sur chaque Onigiri.

A la spatule, écrasez les **framboises** et déposez la purée de framboises sur chaque Onigiri.

Dressez vos assiettes, versez un peu de **sauce soja** dans un bol, un trait de **wasabi** et régalez-vous.

Station gourmande © 2006

<http://stationgourmande.fr>

email : anne@stationgourmande.fr