



## Mochi

Le **Mochi** est fait à base de riz gluant. Cuit à la vapeur, il est écrasé et pétri. A l'origine, c'est un produit à conserver.

Faites griller le **Mochi** ou sautez-le à la poêle, étalez un peu de **Sauce de soja** et enroulez-le dans une feuille de **Nori**.

Vous pouvez aussi le faire sauter au beurre ou le cuire dans une soupe. Il constituera un délicieux mets sucré accompagné d'une soupe de haricots rouges sucrés (**Oshiruko**).



### - INGRÉDIENTS (pour 1 personne) -

**Mochi** coupé .....1 pièce

**Sauce de soja** ..... 1/2 cuillère à soupe

**Algue Nori** ..... 1/6 feuille

Huile ou beurre ..... un peu

### - PRÉPARATION -

1. Huilez (ou faites fondre du beurre) la poêle et grillez le **Mochi** sur feu moyen pendant 3 à 5 minutes de chaque côté.
2. Étalez un peu de Sauce de soja sur le **Mochi** et enroulez-le dans une feuille de **Nori**.

