

Yaki onigiri au fromage

40 min · 3 onigiri

Le temps indiqué ne comprend pas la cuisson du riz. Pesez le riz après cuisson.



INGRÉDIENTS

300 g de riz japonais ou à sushi cuit, encore tiède

2,5 c-à-s de sucre

1 c-à-s de vinaigre de riz

3 morceaux d'emmental

1 bol d'eau (pour se mouiller les mains lors du façonnage)

Sauce soja

ON PASSE EN CUISINE

1. Pesez le riz après cuisson. Utilisez-le encore tiède pour le façonnage.
2. Ajoutez-y le sucre, puis le vinaigre de riz. Mélangez le tout et réservez.
3. Coupez ensuite des morceaux d'emmental (3cm environ).
4. Mouillez-vous les mains, avant de toucher le riz afin que celui-ci ne vous colle pas.
5. Prenez 50 g de riz (encore tiède), déposez-y un morceau d'emmental et ajoutez à nouveau 50 g de riz. Moulez-le en triangle d'Onigiri.
6. Recommencez avec le reste du riz et du fromage pour obtenir le nombre d'onigiri choisi.
7. Déposez-les dans la friteuse à air chaud et faites-les frire 15 minutes à 200°C.
8. Retournez-les à mi-cuisson.
9. Une fois le temps écoulé, badigeonnez-les de sauce soja des 2 côtés. Faites-les frire pendant 6 minutes à 200°C. Badigeonnez-les à nouveau à mi-cuisson.
10. Une fois le temps écoulé, déposez-les dans une assiette avant de déguster.