

*Bon appétit!*



**FARANDOLE D'ONIGIRIS SALÉS / SUCRÉS  
À LA FAÇON CALÉDONIENNE**

COLLÈGE LOUIS LÉOPOLD DJIET  
BOURAIL - CLASSE ULIS - 2022



# FARANDOLE D'ONIGIRIS SALÉS / SUCRÉS À LA FAÇON CALÉDONIENNE

Préparation :

Cuisson :



## Ingrédients

- 250 g de riz rond
- 30 cl d'eau
- 5 cuillères à soupe de sucre vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- + 4 cuillères à soupe de sucre pour les onigiris sucrés

- Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit bien claire.
- Mettre le riz dans l'autocuiseur avec l'eau et l'allumer.
- Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre de riz avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Dans un saladier, mélanger le riz avec cette préparation.
- Séparer le riz en 6 parts identiques. Trois pour les onigiris salés et trois pour les onigiris sucrés.
- Pour les onigiris sucrés, ajouter le sucre à votre riz et mélanger.

La sauce mayonnaise

Ingrédients : 1 œuf - 1 cuillère à soupe de moutarde - 250 ml d'huile de tournesol - Ail

Préparation :

- Casser l'œuf en séparant le blanc du jaune.
- Mettre le jaune dans un saladier
- Ajouter la moutarde
- Ajouter l'huile petit à petit en fouettant énergiquement
- Eplucher et hacher une gousse d'ail et l'incorporer dans la mayonnaise

# FARANDOLE D'ONIGIRIS SALÉS / SUCRÉS À LA FAÇON CALÉDONIENNE

Préparation :

Cuisson :



La chantilly

Ingrédients : 250 ml de crème fraîche entière à mettre au réfrigérateur - 40 g de sucre

Préparation :

- Dans un saladier, mettre la crème fraîche et le sucre
- Fouetter au batteur électrique jusqu'à obtenir un mélange épais

## Les farces salées :

Concombre /Thon

- 1 concombre
- 1 boîte de thon
- 1 poivron rouge

Laver et éplucher le concombre. Couper le concombre en petits dés. Egoutter la boîte de thon. Ecraser à la fourchette Dans un saladier mélanger le concombre, le thon et 3 cuillères à soupe de mayonnaise. Couper le poivron rouge en cube et le rajouter au riz. Faire votre onigiri

Crabe / Mayo

- 1 Crabe
- Curcuma

Cuire un crabe pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante. Le décortiquer dans un saladier. Mélanger avec 2 cuillères à soupe de mayonnaise et 1 pincée de curcuma

Pour colorer le riz : Mélanger 1 cuillère à café de curcuma avec une part de riz. Faire votre onigiri

Crevette / Coco

- Crevettes
- Curry
- Noix de Coco qu'il faudra râper

Décortiquer les crevettes. Couper les crevettes en petits morceaux. Les faire cuire dans un poêle. Ajouter une pincée de curry. Mélanger les crevettes et 2 cuillères à soupe de mayonnaise. Mélanger de la coco râpée avec une part de riz et quelques morceaux de crevette Faire votre onigiri puis le rouler dans de la noix de coco râpée.

# FARANDOLE D'ONIGIRIS SALÉS / SUCRÉS À LA FAÇON CALÉDONIENNE

Préparation :

Cuisson :

## Les farces sucrées :

Banane / Choco-Coco

- 1 banane
- cacao
- Noix de Coco qu'il faudra râper

Eplucher et couper la banane en rondelles. Couper chaque rondelle en. Mélanger avec 3 cuillères à soupe de chantilly. Faire votre onigiri puis le rouler dans la noix de coco râpée et le cacao.

Ananas / Chantilly

- 1 ananas
- beurre
- sucre

Eplucher et couper l'ananas en rondelles puis en cubes. Faire cuire dans une poêle avec un peu de beurre et 1 cuillère à café du sucre. Laisser refroidir. Mélanger une cuillère à soupe d'ananas avec 3 cuillères à soupe de chantilly. Mélanger le reste de l'ananas avec le riz. Faire votre onigiri.

Pomme Liane / Chantilly

- 2 Pommes liane
- Confiture de pommes liane

Couper les pommes liane en deux. Récupérer le jus et l'incorporer à 3 cuillères à soupe de chantilly. Faire votre onigiri puis le rouler dans la confiture de pommes liane.

- Pour former les onigiris, il suffit de se laver les mains, de mettre du sel dans sa main et frotter ses deux mains.
- Faire une boule avec le riz
- Faire un trou au centre et y déposer la farce
- Refermer à la main.
- Vous pouvez réaliser la forme que vous souhaitez (triangle, rond...). Vous pouvez également utiliser des moules à muffins en mettant du film alimentaire. Nous avons opté pour cette méthode.
- Disposer environ 10 minutes au réfrigérateur
- Découper des formes dans la feuille pour les décorer et les tenir