

Mochis à la pâte de châtaigne

Kuri Daifuku

1/ La pâte de châtaigne

Ingrédients pour env. 200g

- 150g de chair de châtaigne
- 45g de sucre
- 30 centilitres d'eau
- une pincée de sel

Préparation:

- Cuire les châtaignes à la vapeur entre 40 et 50 minutes
- Couper les châtaignes en deux et retirer la chair à l'aide d'une cuillère
- Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer
- Dès que le sucre s'est dissout, ajouter la châtaigne
- Bien mélanger le tout dans la casserole et ajoutez la pincée de sel
- Former des petites boules avec la pâte de châtaigne
- Réserver au frais

2/ La confection des mochis [env. 8 pièces]

Ingrédients:

- 120g de farine de riz gluant
- 25g de sucre
- 150ml d'eau
- fécule de pomme de terre

Préparation:

- Mélanger la farine de riz gluant et le sucre dans un bol adapté au micro-onde
- Verser progressivement l'eau dans le bol tout en mélangeant
- Filmer le bol
- Placer le bol au micro-onde et chauffer 2 min à 600 Watts
- Mélanger vigoureusement avec une spatule
- Placer à nouveau le bol au micro-onde et faire chauffer 1 min à 600 Watts
- Mélanger à nouveau à la spatule
- Placer cette pâte de riz sur un plan de travail recouvert de fécule de pomme de terre.
- Saupoudrer généreusement la pâte de fécule de pomme de terre
- Étendre finement la pâte au rouleau
- La mettre au réfrigérateur 15 min
- Découper 8 ronds à l'aide d'une tasse (9cm de diamètre environ)
- Au pinceau, retirer le surplus de fécule sur chacun des 8 ronds (des deux côtés)
- Posez une boule de châtaigne sur chacun des 8 ronds
- Refermez le cercle de pâte sur la boule de mochis
- Former des jolies boules entre vos deux mains

[Regardez les bons gestes dans cette vidéo](#)

Et si on remplaçait la pâte de châtaigne par de la crème de marrons ?!

Bon appétit !