

Yuan Xiao au beurre d'arachide

元宵



Le 15eme jour du Nouvel An chinois, c'est la fête des lanternes_ on y déguste traditionnellement le yuanxiao 元宵 (des boulettes de farine de riz gluant fourrées d'une farce sucrée ou salée).

C'est un dessert chinois facile à faire.

Ingrédients A :

- 150g de farine de riz gluant,
- 85ml de l'eau tiède,
- 2c.à café d'huile

Ingrédients B :

- 60g de beurre d'arachide,
- 20g poudre d'arachide,
- 50g de sucre,
- 1g de sel,
- 2 c.à soupe d'eau froide,
- 5g d'huile ou matière grasse végétale

Recette pas à pas :

1. Pour la farce :

Dans un récipient, mélanger les **ingrédients B** jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Réserver la farce au frais pendant 30 mn.

A partir de cette pâte, réaliser des petites boules.

2. Pour la pâte :

Dans un récipient, mettre la farine de riz gluant au fond, ajouter de l'eau tiède puis mélanger afin d'obtenir une pâte de consistance élastique et sèche au toucher, ajouter de l'huile.

3. Préparation du Yuan Xiao :

Prendre une petite quantité de pâte et former une boule de 1.5 cm avec la paume de la main.

Aplatissez-la dans votre main, puis avec un doigt faites un petit trou et ajouter une

boule de farce à l'arachide. Replier ensuite la pâte pour renfermer la farce à l'intérieur de la boule de pâte. Rouler la pâte entre vos mains, pour former une boule.

4. Placer les boules une fois prêtes sur une assiette pleine de farine de riz gluant et rouler-les dans celle-ci. Faire chauffer une casserole d'eau chaude

5. Plonger rapidement les yuan xiao dans l'eau chaude sinon la pâte sèche rapidement.

Laisser-les cuire 5 minutes maximum. Lorsqu'ils sont cuits, ils se mettent à flotter.

6. Retirer-les de l'eau chaude et déguster- les rapidement. Vous pouvez accompagner les yuan xiao avec un bouillon de gingembre au sirop.

Allergène(s) potentiel(s) : arachide

Niveau de difficulté			
Coût	€	€€	€€€