

# ONIGIRI

*Éléments centraux des bentos (paniers repas), ces petites boules de riz peuvent être farcies selon vos envies et le contenu de votre réfrigérateur.*



## Ingrédients:

- Riz à sushis
- Vinaigre de riz
- 2 gousses d'ail
- Sucre
- Sake
- bœuf ou porc haché
- 1 échalote
- Feuilles d'algue nori
- Graines de sésame

-préparez un riz vinaigré pour sushis ou simple un riz nature. Pour le riz nature, lavez ce dernier et faites le cuire dans son volume en eau à feu moyen dans une casserole couverte.

-Faites saisir la viande à feu vif avec un peu d'huile, ajoutez l'ail et l'échalote hachés finement, saupoudrez d'une cas de sucre et déglacez avec un peu de saké (selon les goûts).

-humidifiez vos mains et placez une fine couche de riz refroidit dans votre main directrice, placez une boule de farce au milieu puis refermez délicatement la main.

-Comblez les éventuels trous qui laisseraient échapper la farce puis serrez bien la boule de riz en formant un triangle.

-Humidifier une bande d'algue nori puis plaquez la à la base des boulettes. Et saupoudrez de graines de sésame pour la décoration

*NB: Vous pouvez garnir ces boulettes de légumes, de thon ou de viande, laissez vos envies du moment décider!*

