

Onigiri omelette



La difficulté, je trouve lorsque l'on fait un apéritif dînatoire, c'est que personne ne reparte en allant faim et sans pour autant gaver les gens de millions de (mauvaises) choses. Du coup, les onigiri se prêtent facilement au jeu. Cette version du sandwich japonais se tient aussi bien à table que dans votre Bentô préféré ☐

Pour 2 onigiri moyens : 1 œuf, 10 tiges de ciboulette, 4 à 6CS de riz vinaigré

Préparez votre riz vinaigré et attendez qu'il soit à température ambiante. Basez-vous sur cette recette pour le riz.

Prévoyez un bol d'eau pour rincez votre cuillère (le riz ne collera pas).

Ciselez votre ciboulette, et réservez dans un ramequin.

Dans une poêle, faites cuir en omelette, votre œuf assaisonné de sel, poivre et de la moitié de la ciboulette ciselée. Faites-la très légèrement baveuse pour qu'elle colle au riz.

Dans le fond de chacun de vos moules à onigiri (oui, je confesse, j'utilise des moules à onigiri, c'est franchement plus pratique ^^'), placez 1 à 1,5 CS de riz pour faire le fond.

Ajoutez un peu de ciboulette.

Séparez l'omelette en 2. Répartissez dans les 2 moules. Couvrez avec un peu de ciboulette.

Terminez par le reste du riz.

Formez l'onigiri en fermant vos moules et en pressant pour compacter le riz et l'omelette.

Sortez délicatement vos onigiri. Servez ou réservez dans votre Bentô pour votre déjeuner du lendemain =)

Kintaro – Paris

Voilà un petit restaurant très sympa. Vrai cantine. C'est bruyant et ça dépote !

Des bouillons pour les ramens et autres plat de soba ou encore udon vraiment merveilleux.

On y déguste aussi des onigiris ou des gyosa tout en sirotant une coupe umeshu (liqueur de prune) ou du saké chaud.

Petits prix pour maxi repas. A ne pas rater ☐

Kintaro – 24 rue Saint Augustin Paris 2e



Onigiri au boursin

Au déjeuner, j'aime apporter mes repas. Mais pour éviter le gaspillage, je transforme mes restes. Du coup la France rencontre le Japon avec combinaison de fromage frais et d'Onigiri. Facile à faire et à manger. On se cale un peu de sauce soja à côté pour éviter que ce soit trop sec ☐

Pour 2 onigiri : 4CS de riz vinaigré (vos restes de livraison de sushi, c'est très bien) – 4cc de boursin ail & fines herbes (ou équivalent).

Vous allez voir, c'est aussi rapide que simple. Personnellement j'utilise des moules à Onigiri traditionnels, c'est ENCORE plus simple. On peut en trouver [ici](#) ou [ici](#).

Dans chaque partie du moule, on place 1CS de riz vinaigré froid.

Au centre, on place 2cc de boursin sur chaque partie, puis on recouvre avec le riz restant (1CS par côté). On appuie bien avec le couvercle du moule.

On démoule, et HOP !! C'est prêt. Je vous l'avais dit. ULTRA simple =)