

# Onigiri au miso noir



Une nouvelle recette d'onigi, cette fois-ci en mode vegan puisque sans aucun produit d'origine animale. J'espère qu'elle vous plaira !

**Pour 2 onigiri moyens** : 1cc de miso noir, 1cc de sauce soja salé, 1cc de sauce teriyaki

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).

Dans un ramequin, mélangez toutes les sauces et le miso. Le tout doit être homogène.

A l'aide de vos moule à onigiri, remplissez la moitié de chaque avec votre riz en y faisant un léger creux au milieu.

Versez 1cc de votre sauce au centre légèrement creusé de votre onigiri.

Couvrez avec du riz. Fermez votre moule et compressez pour que votre onigiri soit assez compact pour ne pas se déliter.

Retirez délicatement vos onigiri du moule, et servez.

---

# Onigiri omelette



La difficulté, je trouve lorsque l'on fait un apéritif dînatoire, c'est que personne ne reparte en aillant 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 onigir, 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 =)

---

## Onigiri végétarien

Cette recette de snack japonais, l'onigiri, utilise une garniture maison végétarienne et du riz à sushi. Pratique pour un repas en bento, avec un reste de riz.

---

## 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 =)

---

## Onigiri au thon

De coutume, je les fais plutôt pour mes bentô. Ce « pain » de riz est un peu le sandwich japonais. Pas de pain pour eux, mais du riz =) Evidemment comme tous les sandwiches, on y met ce que l'on a envie. D'ailleurs ce n'est pas sans rappeler les arrancinis siciliens. Dans cette recette, j'y est mis du thon façon rillettes. Le tout accompagné de sauce soja sucré et un peu de jus de citron. Ça se mange tout seul !

**Pour une vingtaine d'Onigiri** : 2Cups de riz rond – 2CS de vinaigre de riz – 1 boîte moyenne de thon au naturel – 100g de fromage frais – 1 citron – de l'aneth – Sel – Poivre – moule à onigiri (dans la mesure où vous n'en avez jamais fait, c'est préférable d'en utiliser. Vous pouvez en trouver dans les épiceries japonaises).

Rincez votre riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit redevenue claire. Placez dans votre ricecooker et laissez cuire (si vous n'avez pas cet outil génial, faites cuire votre

riz avec 2.5Cups d'eau à l'étouffée. Le riz doit absorber toute l'eau).

Pendant ce temps, préparez vos rillettes de thon : dans un bol, mettre le thon (sans le jus) et le fromage frais. A l'aide d'une fourchette, émiettez le thon avec le fromage. Au fur et à mesure, cela va vous donner une pâte. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de jus de citron, le mélange ne doit pas être liquide. Il doit conserver sa texture de pâte. Ajoutez un peu d'aneth et mélangez de nouveau. Goûtez pour vérifiez l'assaisonnement. Réservez.

Quand le riz est prêt, placez-le dans un saladier et ajoutez-y le vinaigre de riz. Mélangez bien.

A l'aide d'une cuillère versez une le couche de riz dans le moule. Placez une petite dose de thon puis couvrez avec du riz. Tassez bien. Démoulez. Recommencer jusqu'à épuisement du thon. Si le riz colle, trempez votre cuillère dans de l'eau tiède.

Disposez sur un plateau, au centre dans une coupelle, versez de la sauce soja sucré et quelques gouttes de jus de citron.

Maintenant, il n'y a plus qu'à déguster.