



Boules de coco

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Les boules de coco servies en France dans les restaurants chinois et vietnamiens sont en fait inspirées d'un dessert japonais : le daifuku mochi. Ce dessert consiste en une boulette ronde de pâte à base de riz gluant, ou mochi, farcie d'une pâte de haricot rouge japonais légèrement sucrée, ou anko. Dans la recette qui suit, la farce de couleur jaune est élaborée à partir de graines de soja.

Quantité: 36 boules - Difficulté: Complexe - Préparation: 1 h 30 - Cuisson: 1 h 30 - Durée: 7 h

Ingrédients

- 150 g de noix de coco râpée

Pour la pâte de soja

- 125 ml (100 g) de graines de soja (haricots mungo décortiqués)
- 65 g de sucre en poudre
- 100 g de noix de coco râpée
- 150 ml de lait de coco non sucré

Pour la pâte de riz gluant

- 270 g de farine de riz gluant
- 100 g de sucre en poudre
- 250 ml de lait de coco non sucré

Matériel et accessoires

- 36 caissettes de papier alimentaire de 70 mm de diamètre

Préparation

Pâte de soja

1. Faire tremper les graines de soja dans de l'eau froide pendant au moins 4 heures.
2. Les rincer, les égoutter et les cuire à la vapeur pendant 45 minutes.
3. Après cuisson, écraser à la fourchette en ajoutant le sucre, la noix de coco râpée et le lait de coco, ou mieux, passer le tout au mixer.

4. Rouler en 36 petites boules d'environ 2,5 cm de diamètre. Au besoin, s'aider d'une balance.
5. Répartir les boules sur une plaque à pâtisserie ou une grande assiette. Les couvrir avec du film plastique alimentaire pour qu'elles ne se dessèchent pas et réserver au frais.

Pâte de riz gluant

1. Dans un saladier, mélanger le lait de coco, le sucre et la farine de riz gluant. Rajouter un peu d'eau si la pâte est trop épaisse.
2. Transvaser dans un plat à feu carré de préférence et cuire cette pâte à la vapeur au moins trente minutes, ou plus en fonction de l'épaisseur. Une fois cuite, elle doit être devenue translucide et pas trop collante.
3. Laisser un peu refroidir pour ne pas se brûler par la suite.

Confection des boules

1. Démouler la pâte de riz gluant et la couper en 36 morceaux de taille à peu près égale.
2. Poser du film plastique sur le plan de travail. Déposer dessus un morceau de pâte de riz gluant, le recouvrir d'un second morceau de film plastique et aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en un morceau de 7 cm de diamètre environ. Enlever le film plastique du dessus, poser au centre du morceau de pâte de riz gluant une boule de pâte de soja, puis rabattre la pâte de riz gluant tout autour de la boule de pâte de soja. Pincer les bords pour les souder et rouler la boule obtenue entre les paumes des mains de manière à bien répartir la pâte de riz gluant et obtenir une boule bien ronde. Déposer ensuite la boule dans une caissette de papier.
3. Procéder de la même manière pour toutes les autres boules.
4. Faire cuire 10-12 minutes à la vapeur.
5. A sortie du cuit-vapeur, rouler aussitôt chaque boule dans de la noix de coco râpée. Les boules sont prêtes et peuvent être conservées au frais avant d'être dégustées.
6. Réchauffer à la vapeur juste avant de servir.

Remarques ou suggestions

- Il est possible de cuire la pâte de riz gluant au four à micro-ondes. Ce mode de cuisson est un peu plus délicat, mais plus rapide. Procéder de la manière suivantes :
 - Mettre la pâte dans un plat le plus large possible, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de résidus sur les bords.
 - Couvrir le plat avec du film alimentaire et faire cuire pendant 2 minutes à pleine puissance.
 - La cuisson n'étant pas homogène, mélanger très énergiquement la pâte qui a commencé à cuire sur le dessus.
 - Couvrir à nouveau, remettre au four pendant 1 minute et mélanger.
 - Répéter cette dernière opération jusqu'à ce que la pâte soit complètement cuite : elle est cuite lorsqu'elle gonfle à la cuisson et s'affaisse à la sortie du four, qu'elle est devenue translucide et peu collante.
- Si la pâte de riz gluant est quand même un peu collante, fariner légèrement les mains au moment de rouler les boules.
- Les caissettes servent à éviter que les boules ne se collent les unes aux autres lors de la cuisson. Elles ne sont pas absolument nécessaires.

- Ces boules de coco peuvent être congelées. Il suffira de les réchauffer encore congelées 10 minutes à la vapeur avant de les déguster.
- Les quantités d'ingrédients données ici permettent d'élaborer de 24 à 48 boules environ selon leur taille.

Ingrédients originaux

- Graines de soja
- Farine de riz gluant