



Makis aux fraises et thé matcha

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 5 biscuits cuillère
- 5 feuilles de riz carrées Tanoshi
- 10 fleurs de pensée
- 10 fraises assez fermes

Pour la crème pâtissière

- 250 g de lait
- 5 g de thé matcha en poudre
- 50 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de farine
- 1 feuille de gélatine

Pour le sirop matcha

- 200 g d'eau
- 100 g de sucre
- 2 g de thé matcha en poudre

1. Faire chauffer le lait dans une casserole avec le thé. Blanchir le sucre avec les jaunes d'œufs dans un bol, puis ajouter la farine et bien mélanger.
2. Diluer le mélange sucre, jaunes d'œufs et farine avec une partie du lait au matcha puis l'ajouter dans la casserole. Cuire la crème pâtissière à feu moyen en remuant sans discontinuer jusqu'à ce qu'elle épaississe. Retirer du feu.

3. Détendre la feuille de gélatine dans de l'eau froide puis l'ajouter à la crème pâtissière et remuer jusqu'à complète dissolution. Étaler la crème sur une plaque et laisser refroidir. Tailler les biscuits en deux dans la longueur, les imbiber dans le sirop puis les égoutter.
4. Équeuter les fraises et les tailler en fines tranches.
5. Effeuille les fleurs de pensée en préservant les pétales.

Montage

1. Tremper les feuilles de riz brièvement dans de l'eau tiède, déposer 1 feuille de riz ramollie sur un linge propre humidifié.
2. Déposer les pétales sur l'ensemble de la feuille en laissant un bord de 2 cm tout autour.
3. Étaler en écailles de poisson une rangée de fraise, déposer une ligne de crème pâtissière en utilisant une poche à douille. Accoler deux demi-biscuits tout le long de la crème.
4. Terminer en déposant une deuxième ligne de fraise sur le dessus du biscuit. Rouler la feuille sur l'ensemble des ingrédients en serrant délicatement entre chaque tour.
5. Répéter l'opération puis tailler 5 tronçons par rouleaux en parant des deux côtés avec un couteau bien aiguisé.