

# Moule easy-fingerfood

Réf. 223-027

Rasant, un petit appareil conçu pour le plus grand plaisir du palais. Il n'existe rien de comparable qui vous permette de préparer aussi simplement des gourmandises tout en laissant libre court à votre créativité.

Rasant vous offre la possibilité de surprendre et d'enthousiasmer vos hôtes et vos amis par de multiples variations.

Rasant, 100 % Made in Germany, est fabriqué à partir de matériaux de haut de gamme de qualité alimentaire.

Vous obtiendrez de plus amples informations à l'adresse : [www.youtube.de](http://www.youtube.de) „Rasant Fingerfood“

## **Préparer du riz pour Sushi**

---

Laver à l'eau courante froide 200 g de riz sushi dans une passoire jusqu'à ce que l'eau soit claire. Bien égoutter le riz. Ensuite, faire cuire le riz dans 450 ml d'eau, le couvrir puis le laisser mijoter pendant 10 minutes. Retirer la casserole du feu et laisser le riz gonfler couvert pendant 10 minutes supplémentaires.

Pendant ce temps, faire chauffer trois cuillères à soupe de vinaigre de riz avec respectivement une cuillère à café de sel et une cuillère à café de sucre. Faire couler la solution de vinaigre sur le riz et l'incorporer à l'aide d'un bâtonnet. Vous obtiendrez ainsi environ 700 g de riz Sushi.

**Laisser refroidir le riz avant de l'utiliser.**

Pommes de terre purées grossièrement (cuites la veille) mélangées à des flocons d'avoine. Après les avoir moulées dans l'appareil, les mettre au four préchauffé à 200°C sur une plaque et les faire cuire pendant environ 20 minutes selon le brunissage souhaité. Après la cuisson, remplir au choix par exemple, de fromage frais, de mayonnaise, de ketchup etc. et consommer chaud.

Pour obtenir des morceaux de la taille d'une bouchée, ne remplir le cylindre de riz que jusqu'à la ligne de remplissage. Préparez une tasse d'eau vinaigrée grâce à laquelle vous pourrez humidifier le piston.

De cette façon la forme se détache plus facilement. Presser le riz à l'aide du piston. Humidifier le support de temps en temps avec de l'eau vinaigrée.

Enlever le cylindre et le piston du support. Pousser la forme hors du cylindre à l'aide du piston et la séparer du piston par un bref mouvement de rotation. Remplir la forme obtenue à votre choix.

Faire dorer les graines de sésame sans matière grasse, les laisser refroidir sur une assiette plate, puis rouler les formes dans les graines de sésame grillées sans exercer de pression.

Mettre un morceau de pâte d'amande dans le cylindre, 8 g environ, presser avec le piston. Un petit mouvement de rotation facilite l'opération.

Pousser la forme hors du cylindre. Séparer la pâte d'amande du piston par un mouvement de rotation. C'est tout.

Avant de fourrer la forme au chocolat liquide, vous pouvez la remplir de noix pillées ou d'amandes, de pistaches, de raisins secs, de croquants etc. Vous pouvez aussi saupoudrer de tels ingrédients par le haut après avoir fourré la forme de chocolat.