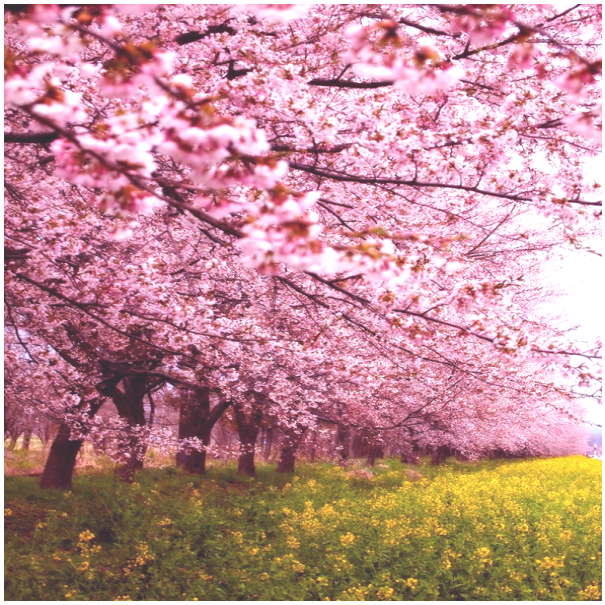
Voyage au Japon

SAKURA MOCHI

ZeroGluten & Vegan



« L'impermanence est la loi universelle » : ce sont les derniers mots prononcés par le Bouddha. Il n'est donc pas étrange que la beauté de la fleur éclose soit l'affirmation de la fragilité de la vie. La fleur de cerisier est, dans le bouddhisme, un symbole connu de l'impermanence de toute chose. Elle est devenue l'emblème du samurai dont la vie était « aussi éphémère que la floraison des cerisiers ». Cette fleur ne vit pas plus d'une semaine. Sa chute à l'apogée de sa beauté symbolise l'homme au sommet de son évolution se détachant du monde. Ce symbole de la fragilité de la vie représente également la joie de la floraison et de la renaissance.

.

In Japan, cherry blossoms also symbolize the transience of life, which is a major theme in Buddhism. The cherry-blossom tree is known for its short but brilliant blooming season, a natural process that metaphorically describes human life.

Ingrédients

1 tasse de riz gluant
3 tasses d'eau
1-2 gouttes de jus de betterave rouge
1 càt d'extrait stevia
1 petite boîte de pâte de koshi (azuki)
1 boîte de feuille de cerisier

Ingredients

1 cup sticky white rice
3 cups water
1-2 drops of red beet juice
1 tsp stevia extract
1 package of koshi an (sweet red bean paste)
1 package of pickled cherry leaves

Préparation

Cuire le riz dans les 2 tasses d'eau
Ajouter 1 càt d'extrait de stévia et 1 à 2 gouttes de jus de betteraves rouges dans 1 tasse d'eau
Incorporer le mélange rose au riz, rajouter de l'eau pour la cuisson
Une fois la cuisson du riz terminer, réserver le riz 30 min
Faire des petites billes d'environ 2,5 cm de la pâte d'azuki
Écraser délicatement le riz à l'aide d'une fourchette
Former des boulettes de riz en y déposant au centre de la pâte d'azuKi, les aplatir légèrement
Entourer les mochi d'une feuille de cerisier, les rainures apparaissant à l'extérieure

Method:

Cooking 1 cup rice = 2 cups water.
Put 1 tsp stevia extract in a cup of warm water and add in 1-2 drops of red beet juice
Pour the pink mixture into the rice a
Refill water level for cooking.
Once the rice is finished cooking, allow it to sit for 30 min.
Roll the red bean paste into small 1-inch balls.
Smash the rice up a bit with a fork.
Take a small amount of rice and roll it into a ball. Flatten it out in the palm of your hand before wrapping it around one of the red bean paste balls.
Wrap each mochi with one leaf, so that the bottom of the leaf (the side with the veins and midrib) is on the outside.

Bon appétit !

ZeroGluten VegeBrest par Mj Allenbach
http://0-gluten-vege-brest.weebly.com/ mj.mcallen.vege.glutenfree@gmail.com