

HWAJEON 화전

GATEAUX COREENS AU SIROP ET A L'AZALEE COMESTIBLE



INGRÉDIENTS

- **100 g de poudre de riz glutineux**
- 300 ml + 50 ml d'eau
- 50 g de sucre
- **Fleurs comestibles** (*azalées*)
- Huile comestible
- Sel

PRÉPARATION

1. Pour **fabriquer le sirop**, mettre dans une casserole 300 ml d'eau et le sucre. Porter à ébullition. **Vous en arroserez les gâteaux avant de servir.**

2. Pour **fabriquer la pâte**, faire bouillir 50 ml d'eau et ajouter la poudre de riz glutineux et le sel tamisés. **Bien pétrir** puis laisser refroidir.

3. Diviser la pâte en boulettes puis les aplatir avec les mains. Faire des disques d'environ **4 cm de diamètre**.

4. Chauffer une poêle huilée à feu doux. **Mettre les ronds de pâtes dans la poêle** un court moment pour ne pas qu'ils brûlent. Les retourner, bien huiler leur surface au pinceau puis **poser une fleur** sur chaque gâteau. *Régalez-vous !*