

GYEONGDAN 경단

PÂTISSERIE DE FÊTES ET DE MARIAGES

fourrée aux marrons



INGRÉDIENTS

- 350 g de poudre de riz gluant
- 30 g de marrons
- Un peu d'eau
- Un peu de sucre
- Miel
- Sel

Pour l'extérieur, on peut utiliser du sésame blanc, du sésame noir, de la poudre de noix de coco, du pralin, des pistaches, noix ou cacahuètes écrasées, des cookies concassés, du sucre coloré, etc...

PRÉPARATION

1. **Préparer les marrons.** Mettre les marrons dans une casserole puis ajouter de l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient immergés. Faire bouillir 30-40 minutes puis rincer les marrons sous l'eau froide.

Enlever la peau des marrons et les râper. Ajouter le miel et le sucre. Bien mélanger.

2. **Préparer la pâte.** Mettre la poudre de riz gluant dans un bol. Sucrer. Ajouter de l'eau chaude *petit à petit* pour créer une pâte. *Attention, celle-ci ne doit pas être trop épaisse.*

3. Séparer la boule de pâte en petits morceaux de la taille d'un **œuf de caille**. Former des petits bols en appuyant au milieu avec les pouces. A l'intérieur de la pâte, ajouter un peu du mélange aux marrons (1) puis bien refermer sans traces et former une boule régulière. *On peut aussi mettre du chocolat ou d'autres choses pour la garniture.*

4. **Cuisson.** Mettre de l'eau froide dans une casserole et la porter à ébullition. A ce moment, ajouter les boules et les faire cuire 2-3 minutes. Elles doivent monter à la surface lorsqu'elles sont cuites. Puis les rincer sous l'eau froide à l'aide d'une passoire.

5. **Décoration.** Rouler les boules dans la décoration choisie. *Régalez-vous !*