

Gâteau Mochi crêpes

durée totale **40 min.** 10 min. temps de préparation 30 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1479 kJ / 353 kcal

Matières grasses: **23,2 g** Protéines: **4,8 g**
Glucides: **31,7 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

1) Pour la pâte à mochi crêpes:

38 g de farine
38 g de farine de riz gluant
1 pincée de sel
25 g de sucre
1 œuf battu (taille moyenne)
25 g de beurre doux fondu plus un peu plus pour la cuisson des crêpes
125 ml de lait

2) Pour le sirop de sauce soja:

36 g de sucre
18 g d'eau
1 càc Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Ou:

20 g Sauce soja sucrée Kikkoman
40 g de sucre

3) Pour la crème de sauce soja:

250 g de crème (35-42 % de matières grasses)
25 g de sucre
20 g de sirop de sauce soja refroidi

PRÉPARATION

Étape 1

1) Pour la pâte à mochi crêpes:

1. Tamiser la farine avec la farine de riz gluant, les verser dans un bol et faire un puits au milieu.
2. Ajouter le sel, l'œuf et le sucre dans le puits.
3. Ajouter le beurre fondu dans le puits.
4. À l'aide d'un fouet, mélanger progressivement le liquide (mélange d'œuf, de beurre, de sel et de sucre) au centre avec la farine pour former une pâte, en ajoutant le lait également progressivement, et mélanger pour former une pâte lisse.
5. Verser la pâte à travers un tamis, la couvrir d'un film alimentaire directement posé sur la pâte et la laisser refroidir pendant environ 1 à 2 heures.
6. Mélanger à nouveau bien la pâte.
7. Faire chauffer une petite poêle (environ 14 cm), la beurrer, faire frire 8 crêpes successivement (après chaque crêpe, mettre un linge humide sous la poêle pour réduire légèrement la chaleur de la poêle) et les laisser refroidir.

Étape 2

2) Pour le sirop de sauce soja:

1. Mettre l'eau et le sucre dans une petite casserole et porter à ébullition à feu vif.

2. Lorsque le mélange bout, réduire le feu à moyen, ajouter la [Sauce soja Kikkoman](#), laisser mijoter pendant environ 3 minutes et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

3) Pour la crème de sauce soja:

1. Fouetter la crème et lorsqu'elle commence à se raffermir, ajouter le sirop de sauce soja et le sucre et fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

Étape 4

4) Pour la préparation du gâteau:

1. Placer un emporte-pièce de 14 cm sur une assiette, y déposer une crêpe et étaler finement un peu de crème. Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les crêpes et la crème soient utilisées. Mettre le gâteau au frais pendant environ 1 heure.
2. Retirer l'emporte-pièce et servir le gâteau.