

Perles de coco (snowball cake)

Garniture intérieure:

1/2 tasse (115g) d'haricots mungo pelés secs
1/3 tasse (85g) de sucre
3/4 tasse (100-115g) de noix de coco râpée fraîche (congelée)
1/3 tasse (65g) d'arachides grillés non-salées - broyées
1/4 c. à thé de sel
1 c. à table d'huile végétale

Pâte de riz:

400g (1 sac) de farine de riz gluant
1 tasse (200g) de sucre
600ml d'eau
Colorants : vert-rouge-jaune (optionnel)

Autre

1 tasse de flocons de noix de coco séchés (fins)
Huile de noix de coco (ou huile végétale) pour l'assemblage

Mélange graines de sésame/sucre pour tremper:

2 c. à table de graines de sésame (blanches grillées)
1½ c. à table de sucre
1/4 c. à thé de sel
1 c. à table d'arachides grillées non-salées (optionnel)

Préparation

Rincer les haricots mungo 3-4 fois sous l'eau jusqu'à ce que l'eau devienne un peu plus claire. Faire bouillir jusqu'à ce qu'il soient tendres, puis les égoutter.

Broyer les haricots cuits dans un robot culinaire afin d'obtenir une pâte lisse. Mettre ensuite la pâte d'haricots dans un poêlon en y ajoutant également le sucre, la noix de coco râpée fraîche, le sel et l'huile végétale. Remuer afin de réduire le tout pour avoir une pâte qui se tient. Lorsque la pâte se tient un peu mieux, ajouter les arachides, bien mélanger puis retirer du feu.

Pour préparer la pâte de riz, dissoudre 1 tasse de sucre dans 600ml d'eau. Verser ensuite le liquide dans 400g (un sac complet) de farine de riz gluant. Bien mélanger afin de défaire tous les grumeaux.

Diviser le mélange à pâte, de manière égale, dans 4 bols pouvant aller au micro-ondes. Ajouter ensuite 2-3 gouttes de colorants par bol (sauf un qui restera blanc). Bien remuer chacun des mélanges.

Couvrir les bols d'une pellicule de plastique en laissant une petite fente. Mettre un premier bol dans le micro-onde. Commencer avec 1min 30sec de cuisson à puissance maximum, puis retirer le bol. Remuer le contenu afin d'uniformiser la cuisson, puis remettre un 30 secondes pour finir de cuire. Le temps de cuisson va varier selon le four micro-ondes et le type de bol. On sait que le mélange est cuit lorsque qu'il devient plus foncé et semi-translucide. S'il est liquide et pâle à quelques endroits, il faut le chauffer un peu plus longtemps.

Une fois que tous les bols ont été chauffés, les laisser refroidir légèrement avant l'assemblage des perles de coco.

Séparer la garniture en 12 portions et former des boules.

Préparer un bol de flocons de noix de coco séchés pour l'assemblage.

Mettre un morceau de pellicule de plastique sur la surface de travail, puis le huiler très légèrement avec de l'huile de noix de coco (ou végétale).

Commencer avec le premier bol de pâte qui a cuit (ce sera le moins chaud). Prendre 1/3 de la pâte à l'aide d'une cuillère, puis la mettre sur la pellicule de plastique. Rabattre la pellicule sur la pâte, puis écraser avec les mains pour former un disque. Placer ensuite une boule de garniture au centre puis prendre tous les côtés de la pâte pour les refermer ensemble.

Mettre la boule directement dans les flocons de noix de coco et la recouvrir entièrement. Une fois recouverte, la mettre dans un papier à muffin. Répéter pour toutes les autres boules, il y aura 3 boules de chaque couleur.

Pour préparer la petite garniture de sésame/sucre pour tremper les gâteau, il faut mélanger dans un mortier les graines de sésame, le sucre, le sel et les arachides jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.