



DANGO SAUVAGES

Ingrédients

- 30 g de farine de riz gluant ;
- 10 g de sucre ;
- 1/2 c. à c. de plante en poudre fine ;
- 20 g d'eau ou d'hydrolat.

Préparation :

Voici des exemples de plantes que j'utilise (en poudre, hydrolat, sirop...) :

- Rose / rouge / mauve : rose, hibiscus, mauve de Mauritanie, cynorrhodons, purée de prunelle, sirop de coquelicot...
- Blanc : surtout des hydrolats, en faisant attention à prendre un sucre blanc pour garder la couleur de la farine de riz.
- Vert : poudre d'ortie, spiruline, mélilot, verveine citronnée, mélisse...

1. Mélanger les ingrédients secs, puis ajouter l'eau jusqu'à former une pâte qui ne colle pas. Au besoin, rajouter de la farine ou de l'eau. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients secs sans les plantes, diviser la pâte en 3, et y ajouter les plantes afin d'obtenir 3 couleurs différentes.
2. Rouler la pâte en rouleau, puis séparer en parts égales. Pour cette quantité, vous pouvez former 5 boules, en les roulant dans vos mains.
3. Pendant la préparation, placer les dango sous un linge humide, afin d'éviter qu'ils ne sèchent.
4. Faire bouillir de l'eau dans une casserole, puis réduire le feu. Y plonger les dango et laisser cuire 5 minutes en les décollant du fond si nécessaire. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.
5. Placer dans une assiette remplie d'eau froide, et enfiler sur un pic à brochette.
6. Consommer dans la journée, accompagné d'une tisane ou d'un bon thé.