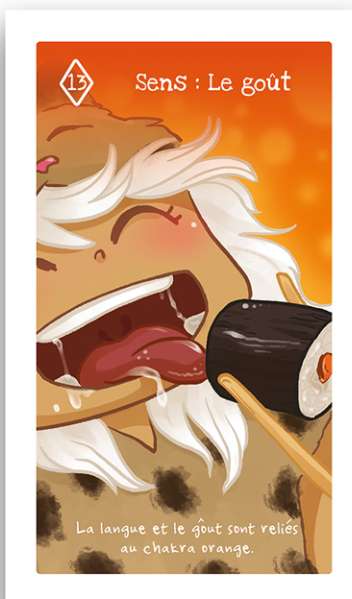




Voici une friandise
d'inspiration japonaise
pour émoustiller tes
papilles et ton chakra
orange !

Cuisine et régale-toi
comme Janou dans
"JANOU ET LE
DRAGON D'EAU", et
voyage avec tes amis en
partageant ce goûter
original !



Recette de SUSHIS sucrés chocolat & framboises

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- Quelques framboises fraîches
- 1 cuillère à café de cacao amer
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 75 g de riz sushis

PRÉPARATION

Fais cuire le riz sushis dans une grand volume d'eau avec les 50g de sucre.

Laisse refroidir quand le riz est cuit.
Puis ajoute les 2 cuillères de sucre glace, et le cacao. Mélange bien pour que tout le riz soit couleur chocolat.

Laisse refroidir le riz et forme des sushis avec tes mains. Aplatis légèrement le dessus pour y déposer des tranches de demi-framboises.
Servir bien frais !

