

# Dango



**Dango** est le nom japonais d'une boulette faite à base de mochi, une pâte de riz gluant et d'eau. Elle est souvent servie avec du thé vert.

Les *dango* sont mangées toute l'année, mais il y a des variétés (goût, forme) correspondant à certaines saisons et à certaines régions du Japon. On le mange le plus souvent en brochette de trois ou quatre *dango*

*Mochi* = farine de riz



La farine de riz, de couleur blanchâtre, est le produit de la mouture des grains de riz.

**Délicatement sucrée** et de texture finement granuleuse, la farine de riz a de nombreuses utilisations. Elle est beaucoup utilisée dans la cuisine asiatique notamment pour la confection des feuilles de riz (nems, rouleaux de printemps, pâtés impériaux) et la fabrication de nouilles chinoises.