

Anko (pâte de haricots rouges)

Pour fourrer 8 dorayakis

200 g de haricots azuki

200 g de sucre

Eau

Sel

Faire tremper les haricots toute une nuit.

Rincer les haricots, les mettre dans une grande marmite (ils vont doubler de volume après la cuisson) et les couvrir d'eau jusqu'à 5 cm au dessus de la surface des haricots. Porter à ébullition à feu fort. Eteindre le feu, couvrir et laisser pendant 5 minutes.

Egoutter les haricots et les remettre dans la marmite. Ajouter de l'eau pour juste les recouvrir. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser frémir doucement. Veiller à ce que les haricots soient toujours juste recouverts (si vous mettez trop d'eau, les haricots vont tomber en purée), rajouter de l'eau si nécessaire. Laisser mijoter pendant 1 heure à 1 heure 30 environ. Les haricots sont cuits lorsqu'ils s'écrasent facilement entre vos doigts.

Remettre à feu fort et ajouter le sucre en trois fois en remuant constamment pour confire les haricots rouges. Laisser cuire jusqu'à ce que la trace laissée par la cuillère sur le fond de la marmite en remuant reste visible pendant plus de 2 secondes. Ajouter alors une pincée de sel et arrêter le feu. La pâte va épaissir en refroidissant.

Verser l'anko dans un plat pour le refroidir. Après complet refroidissement, filmer et conserver au réfrigérateur. Vous pouvez mixer ou non la pâte selon votre goût.

Si vous n'utilisez pas l'anko de suite, vous pouvez le conditionner par petits paquets de 100g (quantité pour fourrer 2 à 3 dorayakis) et le conserver une semaine au réfrigérateur ou 1 mois au congélateur.