

Dorayaki

Ingrédients pour 8 dorayaki

4 oeufs

140 g de sucre

2 cuillères à soupe de miel

160 g de farine

1 cuillère à café de levure

1 à 2 cuillères à soupe d'eau

400 g de anko (pâte de haricots rouges)

Dans un saladier mélanger les œufs avec le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter la farine et la levure tamisées. Bien mélanger. Filmer et laisser reposer au frais pendant 15 minutes. Ajouter alors 1 cuillère à soupe d'eau pour détendre la pâte.

Chauffer à feu doux une grande poêle anti adhésive. Comme la pâte contient du miel, si la poêle est trop chaude, les pancakes vont cuire trop vite et brûler. Huiler légèrement le fond de la poêle avec un papier imbibé d'huile végétale, il ne doit pas rester d'huile dans la poêle pour que la surface des pancakes dore uniformément. Déposer dans la poêle avec une louche l'équivalent de 3 cuillères à soupe de pâte pour réaliser des pancakes d'environ 8 cm de diamètre. Surveiller la cuisson, lorsque des bulles apparaissent à la surface de la pâte, retourner le pancake à l'aide d'une spatule et le faire dorer de l'autre côté. Il faut compter un peu plus d'1 minute pour dorer une face et 20 à 30 secondes pour l'autre face.

Déposer le pancake sur un plat et le recouvrir d'un linge pour éviter qu'il se dessèche. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte soit environ 16 pancakes. Il n'est pas nécessaire d'huiler à nouveau la poêle.

Tartinier un pancake d'anko en mettant davantage de pâte de haricots rouges au centre pour obtenir un dorayaki bombé et recouvrir avec un second pancake.

Filmer les dorayaki jusqu'au moment de les déguster.