



« Anko (餡子) ou pâte de haricots Azuki sucrée »

Préparation : 30 mn

Cuisson :1 heure

• **Ingrédients :**

- 200 g de haricots Azuki
- 180 g de sucre
- 700 ml d'eau
- 1 pincée de sel



i
Préparation :

- Dans une casserole, mettre vos haricots, recouvrir généreusement d'eau. Faites-la bouillir et laissez ensuite frémir 5 minutes. Jetez ensuite l'eau de cuisson.
- Répéter cette opération une seconde fois, pour bien vous débarrasser de l'amertume des haricots.
- Après avoir égoutté les haricots, les mettre à mijoter dans les 700ml d'eau, à couvert. Laisser dans une eau frémissante entre 30 et 45 minutes, jusqu'à ce que les haricots soient bien tendres (ils doivent s'écraser facilement entre les doigts).
- Couper le feu et laissez reposer 10 minutes pour laisser finir la cuisson.
- A l'aide d'une passoire, retirer une partie de l'eau de cuisson, et mettez-la de côté.
- Faites mijoter en ajoutant le sucre petit à petit et en laissant le liquide réduire pendant environ 15 minutes, jusqu'à obtenir une texture sirupeuse. Ajouter également la pincée de sel.
- Quand vous obtenez la texture désirée, mettre dans un bol pour faire refroidir.
- Servir ensuite en tartine, en garniture dans vos desserts ou mettre-le dans vos yaourts.