Anko

(pâte de haricots rouges sucrée)

pour 2 personnes

Ingrédients :

0.5 c. à café de sel
2 L d'eau
400 g de sucre
400 g de haricots azuki secs

Préparation : 10 mn ; cuisson : 1h30

- Rincer les haricots et écarter ceux qui sont cassés.
- Transférer les haricots égouttés dans une grande casserole et ajouter suffisamment d'eau pour que les haricots soient recouverts de 2 à 4 cm.
- Placer la casserole sur le feu et porter l'eau à ébullition à feu moyen-vif.
- Une fois à ébullition, égoutter les haricots dans une passoire, puis les remettre dans la même casserole.
- Rajouter plus d'eau pour que les haricots soient de nouveau recouverts de 2 à 4 cm.
- Porter à ébullition à feu moyen-vif. Une fois à ébullition, placer un couvercle sur les haricots. Baisser le feu à moyen-doux et laisser mijoter pendant 1 heure à 1 heure et demie.
- Une partie de l'eau s'évaporera, rajouter alors plus d'eau pour garder les haricots immergés. Après 1 heure, vérifier si les haricots sont cuits. Prendre un haricot et l'écraser entre les doigts : s'il s'écrase facilement, c'est cuit.
- Égoutter les haricots dans une passoire en réservant une partie du liquide de cuisson.
- Transférer les haricots dans un blender. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de liquide si nécessaire et faire fonctionner le blender jusqu'à ce que les haricots deviennent une pâte fine.
- Remettre la pâte fine dans la même marmite. Baisser le feu à moyen-doux et ajouter la moitié du sucre. Bien mélanger. Une fois le sucre dissous, ajouter le reste du sucre.
- Laisser l'humidité s'évaporer en remuant constamment. Ensuite, ajouter le sel et remuer.
- Lorsqu'on peut tracer une ligne au fond de la casserole avec la spatule, éteindre le feu. Ne pas s'inquiéter si c'est toujours un peu liquide ; l'Anko continuera à s'épaissir en refroidissant. Transférer l'Anko sur une plaque à pâtisserie pour le laisser refroidir complètement. Il est maintenant prêt à être utilisé.
- Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur.