

## **Banh Cam (boules de sésame)**

### **Ingrédients pour la pâte d'haricots rouges:**

1/2 tasse d'haricots rouges séchés (Adzukis)\*  
90ml de sucre  
4 tasses d'eau  
1/3 de tasse de noix de coco sucrée et râpée  
1/4 c. à thé de sel  
1/4 c. à thé de vanille  
1 c. à table d'huile

\* Vous pouvez remplacer les haricots Adzuki par des gros haricots rouges (gros ou petits "kidney beans"), mais il se peut que vous devriez ajouter un peu d'eau pour la cuisson, puisqu'ils sont gros.

### **Ingrédients pour la pâte extérieure**

250g de farine de riz gluant (1,66 tasse bien tassée)  
100g de sucre (1/2 tasse)  
3/4 de tasse d'eau tiède  
1 c. à thé d'huile

**Garnitures:** graines de sésame et huile pour cuisson (nous utilisons de l'huile de canola).

### **Étapes pour la pâte d'haricot:**

Faire tremper les haricots 12 heures (la journée d'avant).

Égoutter et rincer les haricots et mettre dans un chaudron avec 4 tasses d'eau et 90ml de sucre. Cuire à feu moyen-élevé pendant 30 à 40 minutes.

Quand l'eau est réduit au niveau des haricots et que les haricots sont tendres, transférez le tout dans le robot culinaire. Il ne faut pas égoutter les haricots, nous voulons garder le sirop de cuisson. Broyez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Afin d'éviter d'avoir des morceaux durs ou de pelures, passez le tout dans une passoire avec des mailles plus grossières. Vous pouvez utiliser une spatule pour vous aider à faire passer le mélange au travers de la passoire.

Dans la nouvelle mixture filtrée, ajoutez 1/3 de tasse de noix de coco râpée (vous pouvez laisser la noix de coco telle quelle ou faire comme moi et la broyer très finement dans un robot; vous obtiendrez une pâte plus lisse). Ajouter également 1/4 c. à thé de sel, 1/4 c. à thé de vanille et 1 c. à table d'huile et bien mélanger le tout.

Cuire la pâte jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Il faut avoir une texture qui permette de faire une boule qui se tient.

### **Étapes pour la pâte extérieure:**

Mélangez bien tous les ingrédients pour la pâte extérieure. Si le mélange est trop sec, ajoutez un filet d'eau. Si à l'inverse le mélange est trop liquide, ajoutez de la farine de riz gluant. Couvrir et laisser reposer pour 15 minutes.

### **Étapes pour l'assemblage des boules:**

Faire des boules d'haricots de 15g (une petite cuillère à crème glacée donne 15g).

Faire des boules de pâte extérieure de 25g.

Prendre la boule de pâte extérieure et la travailler dans la main pour la réchauffer et l'attendrir et former un petit disque. Mettre une boule d'haricots au milieu et refermer le petit disque pour former une boule uniforme. Rouler la boule entre les mains pour la rendre plus lisse.

Tremper rapidement la boule dans l'eau et la mettre dans le bols de graines de sésame rôties et la recouvrir uniformément de graines. Tappez et rouler délicatement la boule pour bien insérer les graines de sésame dans la pâte. Répétez pour former le reste des boules.

Chauffer l'huile à 150°C (300°F). Aidez-vous avec un thermomètre, car il est important de ne pas dépasser la température.

Déposez délicatement entre 4 et 6 boules dans l'huile et tout de suite remuer celles-ci pour éviter qu'elles collent et brûlent dans le fond. Continuez à les faire rouler dans l'huile tout le long de la cuisson pendant 7 minutes.

Retirer de l'huile et laissez reposer 5 à 10 minutes avant de manger.