

Dorayaki

Ingrédients pour la pâte (donne 12 pancakes, donc 6 dorayakis):

180g de farine tout usage
4 œufs larges
6 c. à table de sucre
2 c. à table de miel
1 c. à thé d'essence de vanille
2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
4 c. à table d'eau froide

Pâte d'haricots

1 tasse (200g) d'haricots adzukis
1½ tasse (300g) de sucre

Autres ingrédients: Tartinade choco-noisettes ou autres garnitures

Préparation de la pâte d'haricots:

Mettre une 1 tasse d'haricots adzukis dans une petite casserole, et couvrir d'eau. Amener à ébullition et bouillir pour 5 minutes

Au bout de 5 minutes, égoutter les haricots et les rincer. Remettre dans la casserole, ajouter de l'eau (presque qu'à la moitié de la casserole), puis remettre sur le feu. Laisser mijoter (avec couvert) pendant 1 heure.

Au bout d'une heure, vérifier si les haricots sont tendres. S'ils sont encore un peu durs, continuer de cuire 15 minutes. S'assurer qu'il reste assez d'eau dans la marmite. Quand les haricots sont tendres, les égoutter. Remettre les haricots dans la casserole, puis ajouter le sucre. Monter le feu à température moyenne-élevée, et remuer. Au bout d'une dizaine de minutes, le mélange devrait avoir épaissi un peu. On retire du feu et la pâte va continuer de se raffermir en refroidissant.

****Pour plus de texture, on peut tout simplement remuer les haricots dans la dernière étape. Pour une texture plus lisse et pâteuse, on peut écraser les haricots pour en faire une purée.**

Préparation des "pancakes":

Dans un grand bol, mettre les 4 œufs et ajouter le sucre. Remuer avec un fouet, sans trop mousser le mélange, jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout.

Ajouter le miel et l'essence de vanille, bien mélanger.

Ajouter la farine et la poudre à pâte, en les tamisant d'abord. Bien mélanger pour défaire les grumeaux. Ajouter 4 c. à table d'eau froide, remuer encore.

Laisser reposer le mélange 10 minutes dans le réfrigérateur.

Chauffer un poêlon antiadhésif à basse température, puis verser une petite quantité de mélange. Cuire jusqu'à ce que quelques bulles commencent à apparaître sur la surface. Tourner de côté, puis laisser brunir légèrement. Quand la pancake est prête, la déposer sur une grille pour la laisser refroidir.

Pour assembler les dorayakis, il suffit de mettre une garniture sur une pancake (pâte d'haricots, tartinade choco-noisettes ou autre), puis de refermer avec une deuxième pancake.