



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 1 boîte de 400 g de haricots rouges
- 10 cs de sucre de canne
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 1 cs de miel
- 1 cs de mirin
- 1 cc de bicarbonate de soude
- 100 ml d'eau
- 180 g de farine

DORAYAKI

avec le chef Richard Grillon

PRÉPARATION

Purée de haricots

- 01.** Rincer les haricots à l'eau et les égoutter.
- 02.** Placer dans une casserole, ajouter de l'eau à couverte et cuire à ébullition pendant 5 minutes.
- 03.** Égoutter et replacer dans la casserole pour une deuxième cuisson et ajouter le sucre canne.
- 04.** Ajouter de l'eau à couvert et cuire à ébullition pendant 10 minutes et mélangeant de temps en temps.
- 05.** Retirer du feu et mixer.
- 06.** Laisser refroidir.

Masse à Dorayaki

- 07.** Casser les oeufs dans un récipient.
- 08.** Ajouter le sucre et battre jusqu'à blanchiment.
- 09.** Ajouter la cuillère à soupe de miel ainsi que celle de mirin puis mélanger.
- 10.** Diluer une cuillère à café de bicarbonate de soude dans 50 ml d'eau et ajouter à la masse.
- 11.** Ajouter la farine tamisée et mélanger.



recette de l'émission du
07.03.2024



- 12.** Laisser reposer recouvert d'un film alimentaire durant 30 minutes.
- 13.** Ajouter 50 ml d'eau et mélanger à nouveau.
- 14.** Faire chauffer une plaque, huiler à l'aide d'un papier absorbant.
- 15.** Verser la pâte afin de former des ronds d'un diamètre souhaité le plus identique possible.
- 16.** Lorsque la surface commence à former des trous, retourner.
- 17.** Une fois la cuisson terminée, disposer sur une assiette et couvrir immédiatement d'un film alimentaire afin de garder le moelleux.

DRESSAGE

- 01.** Sur un dorayaki, déposer la purée de haricots.
- 02.** Fermer avec un autre rond de dorayaki.

