

Dorayaki



Ingrédients

- 2 oeufs
- 120 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 30 ml d'eau
- sel
- 300 g d'ancho en boîte (purée de haricots rouges)



Préparation

Blanchissez l'oeuf avec le sucre, le miel et une pincée de sel.

Diluez la levure dans l'eau et ajoutez au mélange précédent.

Ajoutez la farine tamisée et mélangez bien.

Faites chauffer une poêle sur feu moyen avec un peu de l'huile, versez une petite louche de pâte et comme pour les pancakes, à l'apparition de bulles, on retourne !

Ensuite, mettez un peu de purée de haricots rouges au milieu de deux crêpes encore tièdes et soudez en pressant doucement les bords.



Astuces de chef



• Purée de haricots rouges :
125 g de haricots rouges - 100 g de sucre - 25 cl d'eau
Faites tremper les haricots une nuit. Le lendemain, égouttez les haricots, mettez-les dans une casserole avec le sucre et l'eau. Portez à ébullition. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 2h30 en surveillant. Une fois que les haricots sont bien cuits, mixez. Ajoutez éventuellement de l'eau (bouillante) pour détendre la purée si elle est trop épaisse et compacte. Laissez refroidir et mettre en pots.