

# Mochi aux haricots rouges, cacahuète et chocolat : la meilleure recette

Préparation **40 mn**

Cuisson **5 mn**

Temps Total **45 mn**



## Ingédients / pour 6 personnes

- Haricot rouge azuki : 200 g
- Cassonade : 175 g
- Pâte de cacahuète : 40 g
- Chocolat noir à 70 : 15 g
- Farine de riz gluant : 100 g
- Sucre : 50 g
- Eau : 150 ml
- Maïzena

## PRÉPARATION

- 1 On peut raccourcir la cuisson en laissant tremper les haricots dans de l'eau, une nuit. Mettre les haricots secs dans une petite casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition, laisser cuire 5 minutes. Égoutter les haricots. Remettre les haricots dans une petite casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition, laisser cuire 5 minutes. Égoutter.
- 2 Toujours dans la casserole, mettre les haricots et couvrir de 600 ml d'eau. Couvrir la casserole et cuire à feu moyen environ une heure, en remuant régulièrement. Les haricots doivent s'écraser en purée sous la pression des doigts, et il doit rester une bonne quantité de liquide. Mixer très finement les haricots avec leur liquide de cuisson et la pâte de cacahuètes.
- 3 Cuire cette pâte à feu moyen, à découvert, et avec un carré de chocolat, en mélangeant très régulièrement, jusqu'à obtenir une pâte épaisse et fluide, soit environ 30 minutes. Mettre au frais.
- 4 Lorsque la pâte est bien froide et prise, prélever une douzaine de boulettes de 1,5 cm de diamètre environ, et les faire prendre 30 minutes au congélateur. Éventuellement, les arrondir entre les paumes une fois refroidies, mais ce n'est pas indispensable.
- 5 Préparer la pâte : Dans un récipient en verre, mélanger la farine, le sucre, et l'eau. Couvrir et mettre au micro-ondes à 600 watts pour 30 secondes. Mélanger et remettre à cuire de la même façon. Mélanger

et recommencer encore trois fois jusqu'à ce que la pâte soit épaisse et collante (soit 5 cuissons de 30 secondes dans mon four).

- 6 Poser sur un plan de travail fariné de Maïzena; s'en enduire les mains également. Former une douzaine de boulettes de pâte. Travailler tant que la pâte est chaude.

## Pour finir

Aplatir chaque morceau de pâte en cercle de +/-7 mm d'épaisseur, former une petite dépression au centre du cercle, poser une boulette d'Anko froide, ramener les bords de la pâte vers le haut et rouler en boule. Réserver. Déguster de suite. On peut conserver les mochi au frigo, dans une boîte hermétique, et les réchauffer et détendre 20 secondes au micro-ondes avant de déguster.