

Purée d'azuki sucrée

Pour 2 pots à confiture

Ingrédients

200 g de haricots azuki secs

125g de sucre

Une pincée de vanille

Préparation

La veille, faire tremper les azukis dans un grand volume d'eau. Laisser tremper toute la nuit.

Le lendemain, rincer les azukis et les faire cuire dans l'eau pendant 1h20.

Egoutter.

Peser le sucre et le mélanger aux haricots encore chauds. C'est la chaleur des haricots cuits qui va faire fondre le sucre.

Rajouter la vanille.

Mixer finement afin d'obtenir une purée lisse. Mettre en pot.