

Boulettes de riz et de pâte de haricots rouges sucrée (ohagi)

Ingrédients

24 portions

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h30 environ

- 250 ml ou 180 g (1 tasse) de haricots rouges adzuki (haricot rouge japonais, on peut le trouver dans les rayons macrobiotique ou végétarien).
- 375 ml de sucre
- 1 pincée de sel
- 125 ml (½ tasse) de riz à grain court, collant
- 125 ml (½ tasse) de riz à grain court rose, collant



Méthode

1. Laver les haricots rouges, les amener à ébullition dans une casserole (les recouvrir d'eau).
2. Les égoutter, puis les remettre dans la casserole, ajouter 750 ml d'eau et laisser mijoter à feu moyen et à couvert pendant une heure ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres et jusqu'à l'absorption de toute l'eau.
3. Ajouter le sucre et remuer vigoureusement à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et grumeleuse.
4. Retirer du feu, ajouter le sel et laisser refroidir.
5. Dans une casserole, mélanger les deux variétés de riz, ajouter 875 ml d'eau et faire cuire à couvert.
6. Remuer le riz jusqu'à ce que les grains soient à moitié concassés, puis faire de petites boulettes de la grosseur du bout du pouce avec les mains humides.
7. Recouvrir les boulettes d'une mince couche de pâte de haricots rouges. Pour varier, vous pouvez recouvrir quelques unes de sucre glace.
8. Déposer les boulettes sur une assiette et les garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.