



Recette japonaise facile : Dorayaki, les pancakes japonais



À réaliser avec l'aide d'une grande personne



Nombre de parts : 2

- Temps de préparation : Entre 30 minutes et 1H
- Temps de cuisson : Entre 15 et 30 minutes
- Difficulté : Moyenne
- Coût : Abordable

Ingrédients :

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 1 $\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de miel
- 1 cuiller à soupe d'huile
- 1/3 cuiller à café de bicarbonate de soude (mêlé à autant d'eau)
- 1 cuiller à soupe de mirin (vinaigre de riz blanc)
- 150 g de farine
- 40-60 cl d'eau
- 300 g d'azuki en boîte (pâte à base de haricots rouges, qui peut être remplacée par de la pâte chocolatée ou de la chantilly)

Préparation

- Battre à la main les œufs dans un saladier et ajouter progressivement le sucre, le miel, l'huile, le bicarbonate de soude et enfin le mirin.
- Ajouter la farine tamisée en deux fois en remuant bien.
- Ajouter de l'eau en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Recouvrir avec un film et laisser reposer 15 minutes dans le frigo.
- Chauffer la poêle à feu moyen. Une fois que la poêle est chaude, la retirer et baisser le feu. Lorsqu'elle est refroidie, la remettre sur le feu et l'huiler à l'aide d'une serviette.
- Verser un rond de pâte dans la poêle (2/3 d'une louche). Couvrir la poêle immédiatement.
- Cuire à feu doux jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur la surface de la pâte.
- Retourner la pâte et cuire l'autre face.
- Renouveler l'opération jusqu'à l'épuisement des ingrédients.
- Mettre 50 g d'azuki entre deux pâtes.

<http://www.asie360.com/cuisine/>