

*Recette du pancake pour la
préparation du dorayaki :*

INGRÉDIENTS :
(pour 6 dorayakis)

1 œuf
50 gr de sucre
60 gr de farine
1 petite cuillère de levure

1. Dans un saladier battre l'œuf et le sucre.
2. Ajouter la farine tamisée et la levure.
Mélanger.
3. Faire chauffer une poêle à feu moyen avec
un peu d'huile, verser une petite louche
de pâte (lorsque des bulles apparaissent,
retourner le pancake).



HOT
COM

Télérama

Slate.fr

la table

arte



ZOOM
JAPON

LE FIGARO



*À déguster
le 27 Janvier
au cinéma*



recette des
DORAYAKIS

あん



*Recette de la pâte
de haricots confits (an) pour
la préparation du dorayaki :*

INGRÉDIENTS

pour 30 dorayakis :

(110 ont été confectionnés pour le tournage)

250 gr de haricots azuki
325 gr de sucre en poudre
125 gr d'eau
35 gr de sirop de sucre

1.

« Pour bien terminer, il faut bien commencer. »

La première étape consiste en la préparation des haricots.

Mettre les haricots dans une grande quantité d'eau et les laisser reposer une nuit.

Verser les haricots dans une passoire et les laver à l'eau.

Mettre de l'eau tiède ou froide dans une marmite et y ajouter les haricots. Compléter d'eau tiède ou froide jusqu'à 3 cm au dessus des haricots. Faire chauffer.

Dans le film, Tokue ne quitte jamais des yeux les haricots qui cuisent dans la casserole.

2.

« La danse des haricots dans la marmite. »

À partir d'ici, n'hésitez pas à cuisiner en musique !

Lorsque l'eau se met à bouillir et que les haricots commencent à ramollir, les sortir de la marmite et les placer dans un bol rempli d'eau froide. Cela les surprend, et leur permet de se raffermir.

Une fois de plus, remplir la marmite d'eau tiède ou froide et y remettre les haricots. Compléter d'eau tiède ou froide jusqu'à 3 cm au dessus des haricots. Réchauffer.

Lorsque l'eau arrive à ébullition, on répète l'étape 2. Compléter d'eau jusqu'à 1 ou 2 cm au dessus des haricots. Réchauffer.

Lorsque l'eau se met à bouillir, baisser le feu et garder le couvercle sur la marmite. Ne pas oublier d'arroser les haricots d'eau tiède pour les empêcher de remonter à la surface.

3.

« Faites de votre mieux ! »

Après avoir laissé mijoter pendant 1 heure, éteindre le feu et laisser les haricots cuire dans leur vapeur pendant 10 minutes.

Ensuite, verser de l'eau froide jusqu'à ce que l'eau devienne claire.

Remplir un grand bol d'eau, y mettre la passoire. Ensuite verser les haricots dans la passoire. Faire couler de l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne claire.

Rappelons-nous que dans le film, lorsque Madame Tokue arrive à cette étape, le chef commence la préparation des pancakes.

4.

« Mariage des haricots et du sucre. »

Nous avons vu comment on obtient la cuisson des haricots. Ensuite il faudra ajouter le sucre. On appelle cette étape « le bain de miel ».

Remplir la marmite de 125 grammes d'eau, 325 grammes de sucre en poudre. C'est la rencontre du sucre et des haricots : lorsque le sucre fond et se met à bouillir, ajouter les haricots. Le centre de la marmite commence à fumer. Éteindre le feu et mettre le couvercle. Laisser la rencontre se faire pendant deux heures sans les déranger et sans ouvrir le couvercle.

5.

« La neige a remplacé la pluie à Tokyo. »

Réchauffer la préparation à feu doux. Mélanger en soulevant bien. Lorsque la pâte épaissit, ajouter le sirop de sucre, faire fondre et éteindre.

Verser dans un contenant en étalant bien.

Recette écrite par Naomi Kawase

