

BOUCHEE FARCIE DE PUREE DE SOJA ET SIROP CANNELLE-GINGEMBRE

Ingrédients : (4 pers.)

50g de fèves haricots mungo décortiquées
1cs de sucre
1 pt pincée de sel
100g de farine de riz glutineux
2 cc de graines de sésame blanc torréfiées

Le sirop

1l d'eau
250g de sucre brun
2 petits bâtons de cannelle
8 fines tranches de gingembre frais



PREPARATION

Tremper les fèves dans de l'eau froide pendant 20 minutes puis les égoutter.
Porter à ébullition les fèves dans environ 6 dl d'eau, puis cuire à feu doux à découvert pendant 15-20 min jusqu'à ce que les fèves soient tendres.
Bien égoutter et passer au mixer.
Ajouter la pt pincée de sel et le sucre.
Laisser refroidir et former 6 boulettes, puis réserver.

Pour le sirop, mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
Réduire jusqu'à feu très doux et cuire pendant environ 20 min tout en remuant de temps en temps pour que le sucre fonde bien.

Dans un récipient, mélanger avec les mains la farine et 8 cs d'eau chaude (incorporer l'eau petit à petit, la consistance de la pâte doit ressembler à celle d'une pâte brisée pas encore cuite).
Former 6 boules puis avec un rouleau à pâtisserie les aplatir une à une en les plaçant entre deux papiers cellophane pour créer des disques.
Placer au centre une boulette de fèves, ramener les bords et les sceller, enlever éventuellement l'excédent de pâte.
Rouler très délicatement entre les paumes la boule pour qu'elle soit uniforme.
Porter à ébullition environ 2 l d'eau, baisser le feu et y déposer délicatement les boulettes une à une.
Cuire 2-3 min jusqu'à ce que les boulettes flottent bien.

A l'aide d'un écumoire, transférer les boulettes dans un récipient d'eau froide, puis les mettre dans le sirop tiède en veillant à bien les égoutter.

Disposer une ou deux boulettes dans chaque bol, deux tranches de gingembre et un bâton de cannelle, puis parsemer de graines de sésame.
Servir tiède.