

## **PETITS CARRES AUX HARICOTS ROUGES**

- 200 g de haricots adzuki,
- 180 g de sucre en poudre,
- 2 cuillères à soupe de miel,
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille,
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de beurre,
- 2 œufs,
- 100 g de farine,
- 100 g d'amandes en poudre,
- 100 g de farine de riz,
- ½ cuillère à café de sel.

Faire tremper les haricots pendant une nuit dans 3 fois leur volume d'eau.

Égoutter les haricots, les placer dans une casserole avec 3 fois leur volume d'eau.

Laisser mijoter 1 heure, ajouter un peu plus d'eau si nécessaire.

Egoutter les haricots, ajouter 100 g de sucre, le miel et l'extrait de vanille.

Mélanger durant 5mn à feux doux.

Mixer les haricots.

Mélanger la farine, les amandes, la farine de riz, 50 g de sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger du bout des doigts.

Former une fontaine, placer au centre l'œuf et 5 cuillères à café d'eau.

Mélanger la pâte puis la fraiser deux fois.

Faire deux abaisses de la taille du moule.

Placer la première au fond du moule, étaler les haricots, ajouter l'autre moitié de pâte.

Rayer la pâte et la dorer avec l'œuf.

Cuire 25 mn à 180° C.