

Petits pots de crèmes gourmandes... de Peter Pan

Elle revient de loin cette recette...

Mes méninges de gourmande ont turbiné sec... et ont été piocher dans plusieurs sources pour pondre ces petites crèmes !

La *première étincelle de magie* est venue de [Toraya](#) : cette grande maison de **pâtisseries japonaises**. Littéralement exquis & fines en bouche, elles sont aussi divines pour nos papilles que pour nos pupilles !

Elles coûtent un bras, et font le quart d'une dimension d'une pâtisserie française, mais si vous en avez l'occasion : offrez-vous ce plaisir au moins une fois dans votre vie.

Leurs pâtisseries varient en fonction des saisons (tout un poème je vous dis !), mais un ingrédient revient souvent : des **haricots azukis**. Mais (et c'est bien dommage, selon moi), ils utilisent du **sucre blanc raffiné** pour leurs pâtisseries...

Même si les pâtisseries de Toraya sont d'une infinie finesse, j'avoue que le goût de sucre blanc est parfois trop « écrasant », et fait perdre de la subtilité à leurs trésors gustatifs.

En Occident, on associe plutôt les haricots azukis à des recettes salées...

...La *deuxième étincelle de magie* m'est venue d'une amie (la même qui m'a fait découvrir le chocolat cru à la fraise dont je vous ai parlé ICI) qui, un jour, m'a dit que son cher & tendre mangeait en guise de **petit déjeuner**, des haricots azukis en **version salée**.

Le matin, je fais partie de ceux qui sont incapables de manger salé (tout en respectant totalement la culture & les goûts des autres, bien sûr).

Mon esprit de gourmande, a donc fait le lien entre « petit-déjeuner / azukis »... et le sucré

Donc, au final : vous prenez ces 2 étincelles de magie, vous les insufflez dans mon imagination en ébullition de gourmande... et paf, vous obtenez cette recette.

Ingrédients : (environ 3 à 4 petits pots)

- 100 g d'haricots azukis (pesés crus – 170 g pesés trempés)
- 1 morceau d'algue kombu réhydraté (facultatif)
- 170 ml de lait d'amande (ou de riz)
- 1 cac rase de purée de noisettes
- 1 cac rase de purée d'amandes complètes
- 50 g de sucre de fleurs de coco
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de cannelle

Préparation :

1. Mettez à tremper vos haricots azukis pendant environ 12 heures : mettez-les dans un bol, et recouvrez les largement d'eau
2. Faites les cuire durant 1 heure, à feu doux & couvert.
Dans l'eau de cuisson, vous pouvez ajouter un morceau d'algue kombu que vous aurez réhydraté dans de l'eau quelques minutes.
3. En fin de cuisson, égouttez les haricots.
4. Versez tous les ingrédients dans votre blender (sauf l'algue kombu). Mixez.
5. Versez dans des petits pots. Laissez refroidir.

La texture est onctueuse, lisse, douce, crémeuse & légère... sous être trop épaisse avec ce côté « étouffe chrétien ».

Bref : aussi légère qu'un **battement d'aile de fée**.

Le goût est fin, épuré, légèrement sucré. Il rappelle un chouilla les **châtaignes**... et, bien sûr, les pâtisseries japonaises aux haricots... sans le côté grossier du « sucre blanc » qui n'est pas en accord avec la finesse de leurs pâtisseries.

Je n'aurai jamais l'audace, ni le culot de clamer que je tiens là quelque chose de supérieur aux pâtisseries japonaises de Toraya. Non...

Ce sont de petits pots de crèmes fait maison, avec le **coeur**, sans prétention aucune... si ce n'est qu'ils sont féeriquement bons, simples à faire, et feront la joie de tous les gourmands.

