

Tartinade azukis de Cléa

La **purée de sésame blanche** ? Je l'aime tellement que je la mange à la petite cuillère, directement dans le pot.
Les **haricots azukis** ? Bien préparés, j'adore.
Les **algues** (bien préparées aussi), j'aime bien.

Lorsque j'ai vu cette recette, dans le livre [Mes pâtes à tartiner salées & sucrées de Cléa](#), j'ai tout de suite voulue la tester !

Ingrédients :

- 100 g d'haricots azukis (pesés crus & non germés)
- 4 cas d'algues séchées en paillettes
- 1 cas de purée de sésame blanche
- 1 cas d'huile de sésame
- 1 cas de jus de citron

Préparation :

1. **24 heures avant** : faire germer les haricots azukis en les mettant à tremper dans 1 bol d'eau.
2. **Le jour J** : mettez vos haricots dans un faitout. Recouvrez d'eau (vous pouvez ajouter 1 morceau d'1 cm d'algue kombu séchée que vous aurez préalablement réhydraté. Ceci afin d'améliorer la digestibilité des azukis).
Faites cuire à feu moyen / doux (il ne faut pas que cela bout) durant 1h15.
3. **Une fois les haricots cuits** : récoltez l'eau de cuisson.
4. Dans un mixeur, mettez les haricots cuits & tous les autres ingrédients.
5. Mixez, en rajoutant petit à petit de l'eau de cuisson, selon la texture que vous souhaitez obtenir.

Attention... L'avis que je vais donner est purement subjectif : peut être que vos papilles auraient un autre avis.

Au **goût**, c'est ni bon, ni mauvais. **Fade, sans saveur**.

On ne sent pas les algues, ni le citron, ni le sésame. Et, les azukis ne sont pas mis en valeur.

Cela m'a fait penser, grossièrement, aux pommes de terre.

Selon mes papilles, ce mariage d'ingrédients illustrent bien le fait qu'un mauvais mariage d'ingrédients que l'on aime n'est pas forcément bon...

(contrairement à d'autres recettes qui allient un ou plusieurs ingrédients que l'on n'aime pas trop, et qui donnent un résultat... époustouflant ! Je pense notamment à la [mousseline de carottes doudou](#), recette simplissime de Valérie Cupillard)

La **texture** est assez épaisse & **consistante**, agréable et **facile tartiner**.

Un poil **bourrative**, peut être.



Recette de base du livre Mes pâtes à tartiner sucrées & salées, de Cléa, aux éditions La Plage