

# Pâte d'azuki vanillée, *version TMX*



Pour 500 g de pâte :

150 g de haricots azuki

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 gouttes d'extrait de vanille

\*\*\*\*\*

- La veille, mettre les haricots azuki, à tremper, dans un grand saladier d'eau froide.
- Le lendemain, mettre 1 litre d'eau dans le bol du Thermomix. Bien rincer les haricots, les mettre dans le panier et le poser dans le bol.
- Faire cuire (*avec le gobelet*), **10 min / Varoma / V.1.**
- A la sonnerie, jeter l'eau et mettre les haricots directement dans le bol. Verser 1 litre d'eau et cuire (*sans le gobelet*) **50 min / 100°C / Mijotage.**
- A la sonnerie, vérifier la cuisson des haricots. Ils doivent être très tendres et d'écraser sous les doigts.
- Égoutter les azuki, les remettre dans le bol et cuire **10 min / 80°C / Mijotage.** Ensuite, ajouter les sucres, ainsi que l'extrait de vanille et mixer **15 sec / V.7 ou 8.**

*Cette pâte se conserve 5 à 6 jours, dans un bocal, au frigo et peut se déguster tel quel, comme une pâte à tartiner ou servir de base à différentes pâtisseries.*

