

Riz gluant coloré au haricot Azuki (Seki-Han)



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400ml de riz gluant japonais
- 100ml d'haricot azuki
- Sésame noir
- Sel

Préparation

- 1) 1h avant la cuisson, laver le riz et le tremper dans un grand volume d'eau.
- 2) Préparer les haricots azuki : Les mettre dans une casserole avec 600ml d'eau. Porter à ébullition et faire cuire 40 à 50 minutes à feu moyen en ajoutant de l'eau de temps en temps (l'intérieur des haricots doit être tendre mais la peau ne doit pas être déchirée). Une fois cuits, les égoutter dans une passoire. Garder le jus de cuisson et obtenir 240ml de liquide en y ajoutant de l'eau.
- 3) Bien égoutter le riz dans une autre passoire.
- 4) Dans une autre casserole, mettre le jus de cuisson des haricots avec $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel. Porter à ébullition. Ajouter le riz et laisser absorber le jus en mélangeant. Eteindre le feu quand le jus est pratiquement totalement absorbé. Mélanger encore un peu.
- 5) Ajouter les haricots et mélanger le tout délicatement afin de ne pas écraser les haricots.
- 6) Dans une marmite à vapeur, étendre un linge en coton mouillé et étaler le riz avec les haricots en dégageant un petit espace vide au milieu. Mettre le couvercle et faire cuire à feu vif pendant 20 minutes (placer un autre linge entre le couvercle et la marmite pour éviter que le riz ne soit mouillé).
- 7) Après cuisson, mettre le riz dans un récipient comme hendaï (pour éliminer l'eau superflue) et mélanger le tout légèrement.

8) Saupoudrer de sésame noir et de sel.

C'est un plat traditionnel servi à l'occasion de cérémonies ou de fêtes qui félicitent quelqu'un. « Seki » renvoie à la couleur rouge que prend le riz. Au Japon le rouge symbolise la félicitation. Ce plat peut aussi être réalisé avec des grains de « sasage-mane », il peut aussi être sucré dans certaines régions du Japon.