



A base de légumes

Rillettes d'azukis aux noix



1h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

489

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les rillettes

200 g **Azukis crus**
150 g **Noix (cerneau)**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à café **Tahiné**
1 c. à café **Cumin (en poudre)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des rillettes d'azukis aux noix

- 1 Cuire les azukis dans 3 fois leur volume d'eau.
- 2 Les azukis doivent cuire à petit feu, jamais à bouillon.
- 3 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 4 Eplucher, ôter le germe de la gousse d'ail et la réduire en purée.
- 5 Lorsque les haricots sont cuits, les égoutter en gardant un peu d'eau de cuisson.
- 6 Mettre tous les ingrédients dans le mixeur.
- 7 Mixer le tout et ajouter de l'eau de cuisson si les rillettes semblent trop sèches.