A base de légumes

Rillettes d'azukis aux noix

1h20	20 min	1h	0	489
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des rilettes 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.

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**