

# HOBBang OU CHAUSSON AUX HARICOTS ROUGES

## Ingrédients (pour 6 à 7 chaussons)

- 400 g d haricots rouges
- 140 g de sucre (roux de préférence)
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 1 litre d eau ou plus
- 400 g de farine
- 10 g d huile ou de beurre
- 30 g de sucre
- 5?g de sel
- 10 g de levure
- un peu d eau ou de lait

## Préparation:

Le jour d'avant, faire tremper les haricots dans l'eau pour les hydrater.

Bien rincer les haricots et les cuire dans 1 litre d'eau pendant 50 à 60 minutes. Au besoin rajouter de l'eau. Les haricots sont cuits quand on peut les écraser entre les doigts. Réduire les haricots en purée avec un peu d'eau ou les mixer afin d'obtenir une farce bien lisse.

Y ajouter le sucre brun et le sel et bien mélanger. Remettre la casserole sur le feu pour que la farce se solidifie légèrement. Réserver. Pour les hobbangs au lait, chauffer le lait pendant 20 secondes au micro-ondes.

Tamiser la farine dans un saladier. Rajouter le sel, la levure et le sucre en 3 tas distincts qui ne se touchent pas. Verser l'eau ou le lait et mélanger doucement d'abord avec le sel et le sucre puis avec la levure. Ajouter l'huile ou le beurre progressivement et pétrir la pâte jusqu'à obtenir une texture lisse et élastique.

Diviser la pâte en boules identiques d'environ 60 g.

Étirer chaque boule et mettre un peu de purée de haricot au centre puis la refermer. Poser les boules de pâtes dans un plat allant au four et les filmer.

Préchauffer le four à 180 - 200 °C pendant quelques minutes puis l'éteindre. Il faut que le four soit chaud mais pas brûlant. Mettre le plat avec les hobbangs fourrés pendant 1 h 30 dans le four éteint.

Sortir les hobbangs du four, les poser sur un papier de cuisson et les cuire dans un cuiseur à vapeur pendant 10 minutes. Puis éteindre le cuiseur et laisser encore reposer 3 minutes avant de les sortir.

Les chaussons aux haricots se mangent chauds et ne se conservent pas longtemps hors d'un réfrigérateur. Pour les réchauffer, les humidifier avec quelques gouttes d'eau avant de les passer 30 secondes au micro-ondes.

