



*Verrines aux fruits*

# Mizuyokan - gelée à base de haricots rouges



**3h10**

TEMPS TOTAL

**5 min**

PRÉPARATION

**5 min**

CUISSON

**3h**

REPOS

**268**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le mizuyokan

450 g **Yudeazuki**  
2 g **Agar-agar**  
200 ml **Eau**

### Étape 1

Préparation du mizuyokan

- 1 Mettre l'eau et l'agar-agar dans une casserole puis porter le mélange à ébullition.
- 2 Laisser frémir 2 minutes. Hors du feu, ajouter la pâte de haricots rouges sucrée. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 A l'aide d'une cuillère à soupe, verser le mélange dans des verrines et les placer au réfrigérateur pendant 3 heures.

### Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les verrines du réfrigérateur après 3 heures de repos puis servir frais.