



Autres desserts aux fruits

Anmitsu - dessert japonais aux fruits et à la gelée



2h29 **25 min** **4 min** **2h** **238**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la gelée blanche

- 1 Mettre l'eau dans une casserole, ajouter l'agar agar et remuer avec un fouet. Porter le mélange à ébullition en évitant les grumeaux. Laisser bouillir pendant 2 minutes environ en remuant constamment.
- 2 Verser le mélange dans un saladier et laisser refroidir, puis réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Préparation du mélange de haricots rouges

- 1 Dans une autre casserole, verser l'eau. Ajouter la gelée d'azuki tout en remuant puis verser l'agar-agar. Remuer à l'aide d'un fouet pour éviter les grumeaux.
- 2 Porter le mélange à ébullition et laisser bouillir pendant 2 minutes environ en remuant constamment.
- 3 Verser le mélange dans un saladier et laisser refroidir, puis réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la gelée blanche

50 cl **Eau**
2 c. à café **Agar-agar**

Ingrédients pour la préparation de haricots rouges

200 g **Gelée d'azuki**
10 cl **Eau**
0.5 g **Agar-agar**

Ingrédients pour le dressage

5 **Clémentine(s)**
1 **Banane(s)**
4 c. à soupe **Mélasse de
sucre de canne**
60 g **Gelée d'azuki**
4 **Cerise(s)**

Préparation des fruits

- 1 Couper les bananes en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur. Eplucher les mandarines et séparer les quartiers.
- 2 A l'aide d'un couteau de chef, découper des petits cubes dans la gelée blanche.

Étape 4

Dressage

- 1 Dans des bols individuels, mettre quelques cubes de gelée blanche, des quartiers de mandarine et des rondelles de banane.
- 2 Ajouter une cuillère à soupe de gelée d'Azuki et une cuillère à soupe de mélasse de sucre de canne.
- 3 Découper la préparation de haricots rouges en cubes. Les répartir dans les assiettes.
- 4 Décorer avec une cerise et servir.