



Petits gâteaux Daigaku imo



1h **20 min** **10 min** **30 min** **362**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du sirop

- 1 Verser le sucre, la sauce soja, le mirin et l'eau dans une casserole. Faire chauffer sans porter à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Verser le mélange dans un bol quand il devient sirupeux et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Préparation des patates douces

- 1 Peler la patate douce à l'aide d'un économe puis la couper en rondelles à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 2 Mettre les morceaux dans un saladier et recouvrir d'eau froide. Les frotter avec les mains jusqu'à ce que l'eau blanchisse, afin de faire sortir l'amidon.
- 3 Egoutter les morceaux de patate douce à l'aide d'une passoire et jeter l'eau. Les remettre dans le saladier, saupoudrer de sel et recouvrir d'eau froide.
- 4 Laisser reposer les patates douces pendant 30 minutes puis les égoutter à l'aide d'une passoire. Les sécher à l'aide d'un torchon propre.

Faire chauffer l'huile dans une friteuse et y plonger

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sirop

150 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Mirin**
2 c. à café **Sauce soja**
4 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour les patates douces

600 g **Patate(s) douce(s)**
1 c. à café **Sel**
1 litre(s) **Huile pour
friture**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Graines de
sésame**

- 5 Faire chauffer l'eau dans une marmite et y plonger délicatement les morceaux de patate douce. Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés.
- 6 Egoutter les morceaux à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un plat tapissé de papier absorbant.

Étape 3

Dressage

- 1 Mettre la patate douce dans un saladier et y verser le sirop refroidi. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois afin que tous les morceaux soient bien enrobés.
- 2 Dresser les morceaux de patate douce dans un plat de service et les parsemer de graines de sésame noir. Déguster chaud ou tiède.