Gâteaux

Imo yokan (dessert à la patate douce)

3h35	30 min	5 min	3h	284
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'imo yokan

250 g **Patate(s) douce(s)**
50 g **Sucre semoule**
2 c. à café **Agar-agar**
20 cl **Eau**
1 pincée(s) **Sel**

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 le dressage

1 c. à café **Sésame noir**
1 c. à café **Graines de sésame**

Étape 1

Préparation du sirop

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

Étape 2

Préparation de l'imo yokan

1. Peler la patate douce à l'aide d'un économe puis la couper en rondelles à l'aide d'un couteau de chef.
2. La faire cuire à l'aide d'un cuit-vapeur pendant 30 minutes.
3. Débarrasser les morceaux de patate douce dans un saladier et les écraser à l'aide d'un presse-purée.
4. Verser le sucre, l'agar-agar, le sel et l'eau dans une casserole.
5. Faire chauffer sur feu doux et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois afin que le sucre et l'agar-agar se

dissolvent.

6. Ajouter la purée de patate douce dans la casserole.
7. Mélanger et porter à ébullition pendant 1 minute puis retirer la casserole du feu.
8. Tapisser l'intérieur d'un moule à cake à l'aide de papier sulfurisé.
9. Verser l'appareil encore tiède et laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure.
10. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer 2 heures au frais.

Étape 3

Dressage

1. Démouler l'imo yokan et le couper en cubes à l'aide d'un couteau d'office.
2. Les dresser sur une assiette de présentation et les napper de sirop à l'aide d'une cuillère à soupe.
3. Parsemer de graines de sésame et y planter des petits pics en bois.
4. Déguster bien frais.