

Matcha jelly

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 millilitres d'eau
- 1 cuillère à soupe de thé matcha
- 4 à 5 cuillères à soupe de sucre
- 2 grammes d'agar-agar

Facultatif :

- une boîte d'anko (pâte de haricots rouges)

Préparation

- mélanger l'agar-agar, le sucre et l'eau dans une casserole
- porter à ébullition tout en mélangeant puis baisser le feu
- mélanger le matcha avec un peu d'eau dans un bol jusqu'à obtention d'une pâte homogène (cela évite les grumeaux qu'on aurait si on mélangeait directement le matcha avec la préparation)
- ajouter la pâte de matcha dans la casserole et mélanger pendant une minute
- couper le feu
- mettre dans un plat creux, un bol, des ramequins, des verrines, etc
- laisser refroidir avant de mettre au frigo pour au minimum une heure
- servir avec une cuillère à soupe d'anko si vous en avez

NB la gelée est peu sucrée, même avec 5 cuillères à soupe de sucre. On peut donc mettre un peu plus de sucre, ou moins si vous servez avec de l'anko

Révision #2

Créé 23 janvier 2020 15:35:28 par Luc

Mis à jour 27 janvier 2020 17:25:14 par Luc