

# Recettes

## Patates douces confites

---



### Ingrédients (pour 4 personnes)

---

- 1 patate douce japonaise
- 100 ml. (ou un peu moins d'½ tasse) d'eau
- 1 cuillère à café de sauce de soja
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de fécule de pomme de terre ou de maïs ( maïzena )
- 4 cuillères à café d'eau (pour dissoudre la fécule)
- Graines de sésame grillées (pour la garniture)
- Huile (de colza, d'olive, de carthame, ou autre) pour la friture

### Préparation

---

1. Laver la patate douce, puis la couper en morceaux irréguliers.
2. Faire chauffer l'huile à 170° C et faire frire les morceaux à feu moyen jusqu'à ce que l'on puisse les transpercer facilement avec une baguette en bambou ou un cure-dent.
3. Mettre l'eau, la sauce de soja et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Arrêter le feu et ajouter la fécule de pomme de terre dissoute dans l'eau en mélangeant jusqu'à ce que le glaçage s'épaississe.
4. Mettre les morceaux de patate douce frits dans la casserole de glaçage et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'une manière homogène.
5. Ajouter les graines de sésame et mélanger à nouveau.

\* Pour faire la sauce de pomme de terre *katakuriko*, mélanger 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre (*katakuriko*) avec 2 cuillères à café d'eau froide dans une tasse et bien mélanger. Ajouter au liquide chaud.