

Recettes gourmandes au Yuzu avec le sirop de Yuzu de Kôchi

Matcha glacé au Yuzu

INGRÉDIENTS : pour 1 personne

- 1.5 c.à.c. de poudre de matcha (2.5-3 g)
- 50 ml d'eau chaude à 75-85°C
- 120 ml d'eau pétillante
- 1 c.à.s de sirop de yuzu de Kôchi (ajuster les quantités selon votre goût)

PRÉPARATION

1. Mettre la poudre de matcha dans un bol ou une grande tasse.
2. Verser l'eau chaude à 75-85°C. Mélanger à l'aide d'un fouet à matcha, jusqu'à ce qu'il soit légèrement mousseux.
3. Dans un gobelet avec des glaçons, verser le matcha. Puis verser l'eau pétillante.
4. Ajouter le sirop de yuzu. Mélanger et déguster.

Salade de fruits au Yuzu

INGRÉDIENTS : pour 3-4 personnes

- 6 fraises
- 2 kiwis
- 1/2 mangue
- 1 pomme
- 15-20 raisins blancs sans pépins
- 2-3 c.à.s. de sirop de yuzu de Kôchi (ajuster les quantités selon votre goût)
- Une dizaine de feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Laver et couper les fruits.
2. Mettre les fruits dans un saladier. Ajouter le sirop de yuzu. Mélanger.
3. Servir froid parsemé de feuilles de menthe.

Panna cotta au coulis de Yuzu

INGRÉDIENTS : pour 4 verrines

- 400 ml de lait
- 40 ml de lait concentré
- 2 g d'agar-agar (ajuster la quantité selon le produit, vous pouvez également utiliser de la gélatine ou du kanten en adaptant la recette)
- 3 c.à.s. de sirop de yuzu de Kôchi
- 1 c.à.s. de purée de yuzu de Kôchi

PRÉPARATION

1. Verser le lait et l'agar-agar dans une casserole.
2. Chauffer à feu moyen en mélangeant bien les ingrédients au fouet. Porter à l'ébullition.
3. Ajouter le lait concentré. Bien mélanger.
4. Verser la préparation dans les verrines. Refroidir au réfrigérateur.
5. Préparer le coulis de yuzu : mélanger le sirop et la purée de yuzu.
6. Servir le coulis au yuzu sur les panna cotta.