

Perles du Japon au lait de coco et fruits exotiques

pour 6 personnes (8 à 10 verrines)

Préparation 25 mn

Cuisson 15 mn

Perles du Japon au lait de coco:

50 gr de perles du Japon

40 cl de lait

40 cl de lait de coco froid (en boîte de conserve, rayon fruits)

50 gr de sucre

1 gousse de vanille ou 1 cuillère à soupe de vanille liquide



dans une casserole, à feu moyen, porter à ébullition le lait, le sucre et la vanille grattée.

Verser les perles du Japon et laisser cuire à feu doux 10-12 mn en remuant souvent.

A la fin de la cuisson, verser le lait de coco bien froid. Laisser refroidir en remuant régulièrement pour éviter la formation d'une pellicule sur le lait.

Coulis mangue/passion

1 mangue bien mure (ou mangue surgelée décongelée)

3 à 4 fruits de la passion

50 gr de sucre

10 cl d'eau

Eplucher et découper la mangue en dés.

Couper les fruits de la passion en deux et récupérer la chair.

Dans une casserole, mettre la mangue, les fruits de la passion, le sucre et l'eau. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 mn.

Une fois tiédi, mixer le coulis.

Assemblage:

Dans une verrine, déposer le coulis, puis verser les perles du Japon.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.