

DÉLICE DE PERLE DU JAPON AU LAIT DE COCO ET AUX FRAISES

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
15 Minutes

TEMPS DE CUISSON
15 Minutes

POUR
4 Personnes

Ingrédients

- 300 g de fraises
- 400 ml de lait de coco
- 180 ml de lait (entier)
- 40 g de perles du japon
- 4 c.à.s de sucre glace
- 1 C.à.c d'extrait de vanille
- feuilles de menthe



LES ÉTAPES

- 1.** Mettez le lait et le lait de coco à chauffer dans une casserole avec l'extrait de vanille ou bien avec une demi gousse de vanille préalablement grattée. A ébullition, ajoutez les perles du japon en pluie.
- 2.** Baissez le feu et remuez à la spatule pendant 15 min. Ajoutez le sucre glace. Remuez encore quelques instants.
- 3.** Versez la préparation dans un récipient bien froid et laissez refroidir.
- 4.** Pendant ce temps, épluchez et coupez les fraises en petits cubes.
- 5.** Mettez une bonne cuillère à soupe de fraise dans le fond des verrines.
- 6.** Une fois les perles de japon refroidies, déposez 3 c.à.c sur la compotée de fraises.
- 7.** Terminez par quelques feuilles de menthe fraîche et entreposez le tout filmé au réfrigérateur. Dégustez bien frais ! Bonne dégustation.