

Verrines aux Perles du Japon - 4p



Difficulté :



Prix :



 **Conservation**

2-3j au réfrigérateur

Ingrédients :

- 250ml de lait de coco (>90% de coco)
- 250ml de lait d'amande
- 20g de perles du japon
- 30g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 mangue coupée en dés

Temps de préparation : **15min**

Temps de repos : **2h**

Temps de cuisson : **30min**

Temps Total : **2h45**

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour la cuisson)
- Verrines pour la présentation

- 1) Pour commencer, **porter à ébullition** le lait de coco et le lait d'amande (*qui peut être remplacé par du lait de vache demi-écrémé*).
- 2) **Ajouter les perles** dans la casserole, **baissier le feu** à moyen et **laisser cuire** pendant une quinzaine/vingtaine de minutes environ **jusqu'à ce que les perles soient totalement translucides**. **Mélanger régulièrement** pour que les perles ne collent pas au fond.
- 3) Une fois la cuisson terminée, **ajouter le sucre et le sucre vanillé**.
- 4) **Laisser reposer** au réfrigérateur au minimum 2h.
- 5) Avant de servir, **couper la mangue** en petit dés et les **déposer au fond des verrines** pour faire un lit de mangue.
- 6) **Déposer le mélange** au-dessus des mangues et **égaliser** avec une cuillère à café.
- 7) **Remettre au réfrigérateur** si besoin et **servir bien frais**.