



Préparation : 30 min. • Cuisson : 35 min. • Repos : 1h15



Ingrédients

Pour la pâte

- 240 g de farine de riz gluant
- 20 cl d'eau
- 60 g de sucre
- Sel

Pour la purée de soja

- 150 g de haricots mungo dé-pêliculés
- 60 g de noix de coco
- 80 de sucre
- Sel



Préparation



Préparez la purée de soja. Faites tremper les haricots mungo dans de l'eau chaude pendant 1h. Rincez, égouttez et faites-les cuire dans 3 fois leur volume d'eau pendant 25 min.



Écumez à mi-cuisson. A la fin de la cuisson, laissez égoutter les haricots pendant 15 min.



Dans une casserole, mélangez les haricots cuits avec le sucre, le sel et 20 g de noix de coco râpée, réservez le reste de noix de coco pour la finition.



Faites cuire sur feu doux pendant 5 min en remuant sans cesse avec une spatule afin de dessécher le mélange. Vous allez obtenir une consistance proche de la crème de marron. Laissez refroidir. Formez 10 boulettes.



Faites bouillir l'eau, puis dans un saladier, mélangez tous les ingrédients de la pâte. Formez 10 boules.



Aplatissez chaque boule de pâte pour former un disque d'environ 5 cm de diamètre. Déposez sur chaque disque une boulette de purée de soja. Refermez le disque.

Pour garder le moelleux des perles de coco, enveloppez-les individuellement dans du film alimentaire. Conservez-les au maximum 2 jours à température ambiante.





Perles de coco

Pour
12 pcs.

❖ Dans un cuit-vapeur, plongez une à une les boules formées, en procédant en plusieurs "fournées". Laissez-les cuire quelques minutes. Lorsqu'elles remontent à la surface, laissez-les cuire encore 2 min. Egouttez les boules et déposez-les dans la noix de coco râpée réservée.

❖ Enrobez chaque boule de noix de coco. Dégustez tiède.