



Perles de coco

Pour
12 pcs.

⌚ 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-péliculés
- 60 g de noix de coco
- 80 g de sucre
- Sel

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



👉 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.



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.