

Perles du Japon au lait de coco et mangue



4 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 boîte de 40 cl de lait de coco
- 15 cl de lait demi-écrémé
- 30 g de cassonade
- 50 g de perles du Japon (tapioca au rayon semoule, farine de votre supermarché)
- 1 mangue mûre à point

Préparation

Dans une casserole portez à ébullition le lait de coco, le lait et la cassonade en remuant sans cesse. Ajoutez ensuite les perles du Japon et baissez le feu au minimum. Laissez cuire à petits bouillons en remuant régulièrement afin que le fond n'attache pas pendant 15 min.

Quand les perles sont transparentes arrêtez la cuisson et transvasez la préparation dans un saladier afin qu'elle refroidisse. Remuez de temps en temps avec une cuillère en bois. Il faudra environ une heure pour que le mélange soit à peine tiède.

À ce moment, commencez à peler votre mangue et à la détailler en petits cubes de 3 mm de côtés. Incorporez les 3/4 de ces petits cubes au mélange crémeux et mélangez délicatement avec la cuillère en bois.

Versez cette préparation dans des ramequins en verre et parsemez du reste des cubes de mangue. Décorez avec de la menthe fraîche ciselée ou un peu de noix de coco en poudre. Filmez les ramequins et entreposez au frais pendant une heure ou plus. Servez bien frais !