

Perles de coco



Ingrédients

- 50 g de semoule de riz
- 10 g de farine de maïs
- 30 g de noix de coco râpée
- 25 g de sucre
- 1 pincée de gingembre
- 5 cuillères à soupe de lait de coco
- 2 cl de saké
- noix de coco râpée pour l'enrobage



Préparation

Mettez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte ferme.

Faites, avec ce mélange, des boules d'environ 3 cm de diamètre, en trouant dans vos paumes de mains.

Mettez les boules dans le panier d'un cuit-vapeur et faites-les cuire 15 minutes à la vapeur.

À la fin de la cuisson roulez-les tout de suite dans la noix de coco râpée.

Disposez-les sur un plat de service et dégustez.

Astuces de chef



• *Originaires de Chine, la perle de coco est un dessert traditionnel fortement apprécié dans ce pays. Elle est parfois fourrée d'une pâte parfumée de couleur jaune ou rouge. Idéalement, elle se déguste tiède ou chaude à la fin du repas, pourquoi pas avec un thé fumant. Une vraie gourmandise dont on ne se lasse pas !*

• *Réalisez des perles de toutes les couleurs en ajoutant aux ingrédients 2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire ou de sirop de fruits au naturel*