



Recette gourmande

Tapioca ou Perles du Japon au lait de coco



À réaliser avec l'aide d'une grande personne

INGRÉDIENTS



- 50 g de Perles du Japon ou Tapioca
- 20 cl de lait
- 40 cl de lait de coco
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 mangue
- Quelques feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, ajoute le lait, le lait de coco et les deux sachets de sucre vanillé. Remue le mélange puis laisse chauffer jusqu'à ébullition. Ajoute alors les perles du Japon puis fais-les cuire le temps indiqué sur la boîte. Continue de remuer tout au long de la cuisson. Retire ensuite la casserole du feu et verse le Tapioca ou Perles du Japon au lait de coco dans un récipient. Laisse refroidir une bonne dizaine de minutes.
2. Épluche la mangue puis coupe-la en petits dés. Réserve-la dans un récipient. Lave puis effeuille la menthe. Réserve.
3. Prépare plusieurs ramequins ou verrines puis verses-y la préparation de Tapioca. Décore ensuite de petits dés de mangue et de feuilles de menthe. Sers à tes convives.

Astuce

- Il est important de ne jamais cesser de remuer la préparation au Tapioca pour qu'elle cuise dans le mélange de lait/sucre, sinon elle risque d'accrocher à ta casserole.

Extrait du site *Cuisineaz*, recette proposée par Marine Benson : <https://www.cuisineaz.com/>