

PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO



Ingrédients

- 800 ml de lait de coco + 800 ml d'eau
- 100 g de perles du Japon
- 120 g de sucre de canne
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille (ou 2 gousses de vanille fendue)

Préparation

- Faire tremper les perles de tapioca dans beaucoup d'eau pendant 20 minutes. Egoutter à l'aide d'un tamis ou passoire à mailles serrées (type épuisette) et réserver dans un bol. Attention, les perles de tapioca une fois réhydratées sont très fragiles. Il ne faut pas trop les manipuler.
- Dans une casserole, chauffer 800 ml d'eau puis ajouter les perles de tapioca en une seule fois, et remuer sans cesse pendant 5 minutes à feu moyen pour qu'elles ne collent pas dans le fond de la casserole.
- Verser le lait de coco sur les perles de tapioca. Mélanger en remuant encore.
- Ajouter le sucre et laisser cuire pendant 15 bonnes minutes. Remuer doucement pour ne pas abîmer les perles.
- Ajouter la vanille. Mélanger doucement. Une fois que la préparation arrive à ébullition, mettre à feu doux, laisser cuire encore 1 à 2 mn avant d'éteindre.
- Verser dans des ramequins et laisser tiédir avant de déguster.