

Perles du japon au lait de coco - ananas - graines de coriandre

Ingrédients :

- 1L de Lait de Coco Makli
- 300 g de lait entier
- 250 g de crème
- 220 g de sucre cassonade
- 120 g de graines de tapioca
- 1 g de poudre de graine de coriandre
- 1 ananas en brunoise
- 1 gousse de vanille
- 1 citron vert



Préparation :

Rincer le tapioca. Bouillir le Lait de Coco Makli et le lait entier, le sucre et la vanille. Ajouter le tapioca puis cuire 15 à 20 min à feu doux en mélangeant régulièrement.

Monter la crème, et l'ajouter délicatement au tapioca froid. Réserver.

Confire l'ananas à petit feu avec la cassonade, la poudre de graines de coriandre et le zeste du citron vert. Refroidir. Réserver.

Dresser le tapioca en assiette creuse ou en bol. Ajouter au milieu la brunoise d'ananas confit puis ajouter une râpée de citron vert et une pincée de poudre de graines de coriandre.