

# SOUPE DE PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO SUR LIT DE COMPOTE DE BANANE ET SON ASSAISONNEMENT SESAME DORE & SEL

Pour 6 verrines

Cuisson : 30 min

Préparation : 5 min



## ***Soupe :***

**50 g de Perles du Japon**

**40 cl de lait de coco**

**50 g de sucre**

**1 citron vert sans traitement après récolte**

## ***Compote :***

**3 grosses bananes (400 g épluchées)**

**1 jus de citron vert**

**100 g de sucre roux en poudre**

**1 cuillère à soupe d'eau**

## ***Déco :***

**graines de sésame**

**sel**

- 1 Couper les bananes en rondelles et les arroser de jus de citron. Les mettre sur feu doux avec le sucre et l'eau, laisser compoter pendant 20 min en remuant de temps en temps.
- 2 Porter le lait de coco et le sucre à ébullition, éteindre le feu puis ajouter 3 - 4 rondelles de citron vert, laisser infuser 30 min.
- 3 Faire bouillir de l'eau, y verser les Perles du Japon et laisser cuire 30 min puis les égoutter.
- 4 Retirer les tranches de citron vert du lait de coco, ajouter les Perles du Japon égouttées et mélanger.
- 5 Faire griller à sec les graines de sésame (surveiller !!!)
- 6 Répartir la compote de bananes au fond des verrines, puis la soupe lait de coco-perles. Maintenir au frais jusqu'au service.
- 7 Avant de servir, mélanger les graines de sésame à un peu de sel et en saupoudrer les dessus des verrines ... Le MUST inchangé !
- 8 Déguster un dessert très léger et très rafraichissant !