

Verrines de perles du Japon aux fraises



Pour 3 grandes verrines ou 8 petites verrines

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes (pour cuisson des perles pour version longue)

- 55 g de perles du Japon
- 40 cl de lait demi-écrémé
- 20 cl de lait de coco
- 40 g de sucre en poudre

Garniture :

- 4 grosses fraises

Coulis :

- 150 g de fraises
- 2 c à soupe de sucre glace
- Quelques gouttes de jus de citron

Déco :

- Menthe (déco)

Versez les deux laits dans une casserole et faites chauffer. Ajoutez le sucre et mélangez.

Versez les perles du Japon dans le lait bouillant et laissez cuire pendant 30 minutes à petit feu en surveillant souvent. Vous allez obtenir une consistance épaisse. Filmez au contact pour éviter la formation d'une peau et laissez refroidir.

Disposez verticalement les 4 fraises coupées en tranches autour de la paroi du verre.

Répartissez les perles du Japon en tapotant la verrine pour égaliser la surface. *Ne remplissez pas complètement les verrines, gardez de la place pour le coulis.*

Réservez au frais le temps de préparer le coulis.

Placez les 150 g de fraises et le sucre dans le bol du mixer. Ajoutez quelques gouttes de citron et mixez afin d'obtenir un coulis.

Versez un peu de coulis sur les perles du Japon.

Conservez au frais jusqu'au moment de servir. Décorez avec une feuille de menthe.