

ENTREMETS AUX PERLES DU JAPON

Octobre 2011 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 40 g de perles du Japon
- ★ 100 g de sucre roux en poudre
- ★ 1 œuf
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 20 cl de lait de coco
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 17 morceaux de sucre N°4
- ★ 1 citron vert bio

Ustensiles : 3 Casseroles, Bol, 4 ramequins, Économe, Fouet, Passoire

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,50 € (soit 1,38 € par personne)



Recette :

Dans une petite casserole déposer les morceaux de sucre, arroser avec 3 cuillères à soupe d'eau, laisser se désagréger, chauffer à feu vif jusqu'à obtenir un caramel blond. Verser dans chacun des 4 ramequins. Avec un économe, prélever les zestes du citron, les détailler en fins bâtonnets. Porter à ébullition 15 cl d'eau dans une petite casserole, ajouter les zestes, les laisser blanchir 5 minutes à feu doux, les égoutter dans une petite passoire. Dans une casserole, verser le lait, le lait de coco et la crème. Ouvrir la gousse de vanille en deux, gratter les graines avec la pointe d'un couteau et les ajouter dans la casserole ainsi que les demi-gousses. Casser l'œuf dans un bol et le battre en omelette. Incorporer l'œuf battu et le sucre dans la casserole, bien mélanger et porter à frémissements. Ajouter les perles du Japon et laisser épaissir à feu doux durant 15 minutes en remuant régulièrement. Verser la préparation à parts égales dans chacun des ramequins. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur. Au moment de servir, décorer de quelques zestes de citron vert. Consommer frais avec des tuiles croustillantes aux amandes.

📌 Les **perles du Japon** sont fabriquées à partir de féculé de manioc (tapioca) roulée en perles et précuite.

Boisson :

Un vin doux naturel, un Muscat de Rivesaltes. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.