

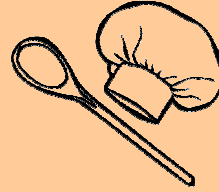


## Verrines ananas, perles du Japon, lait de coco



### Ingrédients: pour 4 verrines

- 1/2 ananas
- 20cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de perles du Japon
- vanille (facultatif)



### Variante:

Vous pouvez rajouter un coulis de mangue que vous aurez fait en mixant la chaire d'une mangue. Ajoutez-le entre les deux couches.

### Préparation:

- Eplucher l'ananas et le couper en cubes. Le faire compoter dans une casserole avec la vanille et une cuillère à soupe de sucre.
- Mixer à l'aide d'un pied plongeur (robot à soupe).
- Faire chauffer le lait de coco dans une casserole. Ajouter les perles du Japon et faire cuire à feu doux 15 à 20 minutes en remuant sans cesse.
- En fin de cuisson ajouter une cuillère à soupe de sucre.
- Montage des verrines: mettre une couche d'ananas et recouvrir de perles du Japon.
- Déguster tiède ou froid.