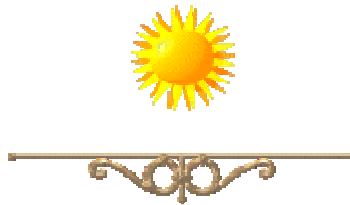


Fiche recette 196

Verrine de Fruits au Tapioca et Coco.

(Plat végétarien). Préparation : 15 minutes - Cuisson : 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

60 g de tapioca (ou perles Japon), 0,6 l de lait de coco (ou de soja), 6 c. à soupe de sucre glace, 2 mangues (ou autres fruits au choix), 4 feuilles de menthe.

Préparation & Cuisson.

Délayer le sucre glace avec le lait de coco dans une petite casserole sur feu doux, ajouter le tapioca (ou les perles du Japon) et cuire à feu doux (15 mn pour le tapioca et 30 mn pour les perles) en remuant souvent. Verser la préparation dans un saladier et laisser refroidir complètement. Déposer les fruits dans de jolis verres et verser dessus la préparation tiédie. Garnir de feuilles de menthe ou de fleurs.