



## PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO & À LA MANGUE

POUR 6 PERSONNES | PRÉPARATION : 15 MIN | CUISSON : 10 MIN

### INGRÉDIENTS

***Pour un plat de l'amour :***

- 200 mL de lait de coco
- 600 mL de lait d'amande (ou autre lait végétal)
- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de perles du Japon
- 2 c.s de graines de chia
- Vanille en poudre
- Dés de mangue fraîche
- Noix de coco râpée

### RECETTE

1. Versez dans une casserole le lait d'amande, le lait de coco, le sucre et une ou deux pincées de vanille en poudre.
2. Laissez le mélange chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition et ajoutez-y les perles du Japon et les graines de chia. Faites cuire 10 minutes sans cesser de remuer.
3. Laissez refroidir quelques instants avant de verser la crème dans 6 récipients.
4. Une fois la préparation légèrement gélifiée, vous pourrez enfin ajouter les dés de mangue et saupoudrer de noix de coco râpée.