



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

PERLES DU JAPON AU LAIT ET AU KIRI

DESSERT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- 20 cl lait entier
- 100 gr de tapioca
- 100 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 portions de Kiri
- 150 gr de fruits rouges

Préparation

- 1 Faire bouillir le lait, le Kiri, la gousse de vanille et 60 gr de sucre.
- 2 Ajouter le tapioca et cuire à feu doux durant 40 min environ.
- 3 Rincer et tailler les fruits rouges puis ajouter 40 gr de sucre et mélanger délicatement.
- 4 Une fois cuites, répartir les perles en verrines et laisser refroidir avant de disposer les fruits rouges.

Pour une touche florale, optez pour quelques gouttes d'eau de rose...



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

