



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](http://WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES)



Du sourire à partager