

## Lait de coco aux perles du japon

Pour 4 Personnes

*50 g de perles du japon (ou tapioca) - 20 cl de lait - 1 mangue 40 cl de lait de coco - 2 sachets de sucre vanillé - quelques feuilles de menthe pour le décor.*

*Dans une casserole, mettre le lait, le lait de coco et les sachets de sucre vanillé. Bien remuer le mélange et chauffez jusqu'à l'ébullition. Puis ajoutez les perles du japon et faire cuire l'ensemble doucement. (Les perles sont cuites quand elles deviennent transparentes) Il faut compter une quinzaine de minutes. Remuez tout au long de la cuisson : important car le mélange risque d'accrocher à la casserole.*

*Retirez du feu et versez l'ensemble dans des ramequins ou des verrines. Laissez refroidir au réfrigérateur. Epluchez la mangue puis coupez-la en petits dés, réservez-la dans un récipient. Lavez et effeuillez la menthe. Au moment de servir, mettre les dés de mangue sur le dessus et décorez avec la menthe.*

