


Douceur perlée des îles



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 200 g de Perles Japon[®] Sans Gluten Tipiak[®] Restauration
- 2.5 L de lait
- 120 g de sucre de palmier ou sucre de canne roux
- 5 ananas
- 200 g spéculoos concassé
- 100 g de crème fraîche entière épaisse
- Vanille entière
- Groseilles

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Monter le lait et le sucre à ébullition et cuire les Perles Japon[®] pendant 30 minutes, avec la gousse de vanille fendue.
- 2 Remuer très régulièrement. Après cuisson, enlever la gousse de vanille, ajouter la crème fraîche, mélanger et dresser.
- 3 Maintenir au froid.
- 4 Épluchez l'ananas et le détailler en petits dés. Les poêler avec un peu de beurre et caraméliser avec le sucre de palmier ou sucre de canne roux.
- 5 Ajouter les spéculoos sur la préparation de Perles Japon[®], puis les dés d'ananas.
- 6 Décorer de groseilles et réserver à nouveau au frais.