



PERLES DU JAPON AU LAIT

Pour 5 personnes

INGRÉDIENTS :

lait : 450 cl

Perles du japon : 50 g

sucres : 40 g

1/2 sachet de sucre vanille ou 1
bâton de vanille



RECETTE :

Faire bouillir le lait,

Ajouter les perles du Japon, le sucre et le sucre vanillé ou la vanille,

Cuire à feu doux pendant 20 minutes tout en remuant,

Mettre la préparation dans un plat et laisser refroidir (remuer de temps en temps pendant le refroidissement).

Peut être servi frais dans un petit ramequin avec un petit biscuit émietté (spéculos)

Bon appétit, à bientôt