

# Verrines perlées et fruitées

4 personnes



- 10 cl de lait
- 20 cl de lait de coco
- 2 CS de sucre glace ou sucre en poudre
- 20 g de perles du Japon
- Des fruits frais : 4 kiwis, mangue, fraises etc.

1. Mélanger le lait de coco le lait dans une casserole et le sucre. Portez à ébullition
2. Mettre les perles du Japon et remuer en continu
3. Faire cuire pendant 15 minutes
4. Verser la préparation dans un saladier et laisser bien refroidir
5. Eplucher les kiwis et les couper en petits cubes (Réserver de belles rondelles de kiwis pour mettre à cheval sur le bord de la verrine)
6. Monter la verrine : Mettre au fonds de celle-ci des morceaux de fruits, puis la préparation à base de perles de Japon puis à nouveau des cubes de fruits.  
Ajouter une rondelle de kiwi sur le bord de la verrine en décoration
7. Mettre au frais jusqu'au service