Crèmes

Perles du japon comme un cappuccino

40 min	15 min	25 min	0	354
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème de perles du japon au café

1. Porter le lait à ébullition dans une grande casserole.
2. Ajouter les perles du Japon en pluie.
3. Incorporer le café soluble en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Maintenir à frémissements pendant 20 minutes en mélangeant régulièrement.
5. Incorporer le sucre roux et mélanger de nouveau.
6. Laisser la crème tiédir.

Étape 2

Préparation de la crème fouettée

1. Verser la crème liquide dans un saladier.
2. Placer les fouets d'un batteur dans le saladier et entreposer le tout au congélateur pendant 10 minutes.
3. Sortir le saladier du congélateur et fouetter la crème à l'aide du batteur électrique.
4. Dès que la crème fait des vagues, incorporer le sucre glace.
5. Fouetter pendant encore 1 minute.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème de perles du japon au café

100 g **Tapioca**
75 cl **Lait demi-écrémé**
3 c. à soupe **Café soluble**
50 g **Sucre roux**

Ingrédients pour la crème fouettée

10 cl **Crème liquide (fleurette)**
20 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le dressage

20 g **Chocolat noir**

Étape 3

Dressage

1. Répartir la crème de perles du Japon tiédie dans des tasses.
2. Napper de crème fouettée à l'aide d'une cuillère à soupe.
3. Râper le chocolat noir sur la crème fouettée à l'aide d'un économe.
4. Servir sans attendre.