



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.