

## Perles du Japon à la crème de coco

### Ingrédients

200 ml de crème de coco

400 ml de lait

50 gr de sucre

65 gr de perles du Japon

spéculoos émiettés

Mettre dans le bol du TM la crème de coco, le sucre et le lait

Programmer 6 mn vitesse 2 à 90°

A la sonnerie ajouter les perles du Japon

Programmer 30 mn à 80° vitesse 2.5

Répartir dans des verrines

Laisser refroidir et mettre au frais

Au moment de servir garnir de spéculoos



<http://atablecheznatt.canalblog.com>