

Verrine de tapioca au lait de coco mangue et pamplemousse (*yáng zhī gānlù*)

Pour 44 personnes

Fait par : Julie Creuzet, Joana Cantinol et Inès Culaud

Le : 14/03/2022

Source recette : <https://www.peko-peko.fr/recettes/yang-zhi-ganlu/>



3. FINITION –DRESSAGE

25 cl de coulis de mangue surgelé

Ajouter sur les verrines le coulis de mangue, la brunoise de mangue et les suprêmes de pamplemousse bien égouttés

1. ELEMENTS DE BASE

100 gr de billes de tapioca (perles du Japon)
40 cl de lait coco ou crème de coco
15 cl de lait UHT demi-écrémé
60 g de sucre cassonade

Crever les billes de tapioca à l'eau pendant 5min puis les égoutter.

Faire chauffer à feu moyen le lait de coco, le lait et le sucre dans un rondou, ajouter les tapiocas dans ce mélange et faites cuire 10 minutes jusqu'à ce que les billes soient totalement transparentes

Répartissez dans des récipients choisis, refroidir en cellule et réserver au frais.

2. FRUITS TAILLES

0,500 kg de mangue bien mure (1 pièce)
1,5 kg de pamplemousse ou pomelo rose

Épluchez les mangues et les couper en brunoise. Réserver au frais.

Peler à vif les pamplemousses et extraire les suprêmes. Réservez au frais