

# Perles du Japon au lait de coco et caramel



**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 30 mn**

**Réfrigération: 2 ou 3 heures**

## **Ingrédients pour 8 à 10 mini-terrines:**

- Une boîte de 400 g de lait de coco non sucré
- 3 cuillères à soupe de perles du Japon
- 40 g de sucre roux
- Un peu de caramel liquide pour la décoration

## **Recette:**

Verser le lait de coco et les perles du Japon dans une casserole et laisser cuire en remuant de temps en temps pendant 30 mn. Laisser refroidir et réfrigérer quelques heures. Remplir les mini-terrines et verser un peu de caramel sur le dessus avant de servir.