

## Perles du Japon au lait de coco et compote d'Angélique



### Pour 4 personnes

- 50 g de perles du Japon
- 40 cl de lait de coco
- 20 de lait demi-écrémé
- 20 g de sucre (ou 40 g sans compote)

Portez à ébullition le lait de coco, le lait et le sucre.

Ajoutez les perles du Japon et laissez cuire à feu doux 30 à 35 minutes. *Il faut suivre le temps de cuisson indiqué sur votre paquet car il existe une version express comme pour le tapioca et le riz. Si vous avez le choix prenez la version traditionnelle comme moi.*

La préparation va épaissir en refroidissant.

Ajoutez une couche de compote d'angélique après un séjour au frigo. *La veille pour le lendemain, c'est très bien.*

Si vous préférez sans compote, vous pouvez déguster ce dessert tiède, c'est aussi délicieux.