



Perles du japon au lait, fèves de tonka et nectarine

Recettes



Pelez et râpez les fèves de tonka. Faites bouillir le lait avec la fève de tonka râpée. Jetez les perles du japon dans le lait bouillant et faites cuire à feu modéré pendant 30 mn (vérifier la cuisson) . Ajoutez le sucre. Versez la préparation dans des verrines et laissez refroidir.

Lorsque c'est froid, pelez les nectarines et coupez-les en quartier. Les déposer au dessus de la préparation.

Ingédients :

1 litre de lait entier
60 g de perles du japon
80 g de sucre
2 fèves tonka
3 nectarines