Ce document a été fabriqué par PDFmail (Copyright RTE Multimedia)
http://www.pdfmail.com

INSTANT GOURMAND

Perles du japon au curaçao, myrtilles et groseilles

Pour 2 personnes :

- 300ml de lait
- 30g de perles du japon
- 1 poignée de myrtilles
- 2 grappes de groseilles
- curaçao (2 à 4 cuillères à soupe)

Laver les myrtilles et les groseilles équeutées. Les réserver.
Faire bouillir le lait dans une casserole, verser les perles du japon en pluie et faire cuire environ 15min à feu doux, en remuant régulièrement. Laisser refroidir. Ajouter le curaçao, mélanger et répartir dans deux verrines. Placer au frais.
Au moment de servir, déposer sur le dessus les myrtilles et les groseilles. Mélanger et déguster.