DESSERT

Verrine de Perles crémeuses coco, abricot et crumble

NB DE COUVERTS : 10

15 MIN 10 MIN

PERLES
ALPINA SAVOIE : 300 g
LAIT DE COCO : 1 L
LAIT : 1 L
SUCRE : 300 g
CRUMBLE : 200 g
COMPOTÉE ABRICOTS : 300 g
GÉLATINE : 10 feuilles
VANILLE

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter puis la dissoudre dans le lait à feu doux, avec le sucre et la vanille.
Cuire les perles 10 min dans le lait de coco.
Dresser la compotée d'abricots au fond d'une verrine, puis la crème de coco aux perles et finir par le crumble.

ALPINA SAVOIE / 209, rue A. Bergès - CS 59441 - 73094 Chambéry
Tél. 04 79 68 54 00 - Fax 04 79 96 34 94 - www.alpina-savoie.com

Création : cookappeal.com / Photos : A. Jeannette