

Crème de mangue avec pulpes de pomelo et perles de sagou 杨枝甘露 yángzhī gānlù

Pour 4 personnes

1 grande mangue (ou 1 boîte)
1 demi pomélo rose
50 ml de lait de coco
50 g de sucre en poudre ou 60 g de miel
35 g de perles de sagou (perles Japon)*
un peu de zeste de citron vert

**Les perles de sagou (Perles de Japon) s'achètent dans les magasins asiatiques sous le nom de "perles de tapioca ».*



La crème de mangue

Pelez et coupez la mangue en morceaux. Laissez environ 1/3 de côté. Mettez les autres morceaux de mangue, le miel, et le lait de coco dans un bol mixer, mixer le tout jusqu'à obtenir une consistance épaisse, lisse et homogène. Si cette crème est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau ou de lait.

Cuisson perle de sagou

Faites cuire les perles de sagou dans l'eau bouillante pendant 15 min-20mn.
Laissez ensuite reposer dans l'eau bouillante pendant 5 min. Il faut qu'elles deviennent complètement translucides.

Rincez sous l'eau froide et égouttez un peu.

Ajoutez les perles de sagou dans la crème de mangue, mélangez bien.

Répartissez cette préparation dans quatre coupelles.

Pelez le pomélo, enlevez la peau, coupez la chair en petits cubes.

Taillez le reste de morceaux de mangue en brunoise. Mettez les cubes de pomélo dans chaque coupelle, puis les brunoises de mangue.

Râpez un peu de zeste de citron vert par-dessus.

Réservez au frais pendant au moins 1 heure avant la dégustation.

Mode de cuisson pour des perles de 2 mm :

Pour la préparation il faut jeter les perles du Japon en pluie dans un liquide bouillant et laisser cuire à feu réduit pendant 20 minutes tout en remuant de temps en temps.

En ce qui concerne le dosage il faut compter 50 g de perles du Japon pour un demi litre d'eau ou de lait, et 30 g de perles du Japon pour un demi litre de bouillon.

À utiliser dans des potages et consommés, veloutés et laitages, entremets, gelées, sauces. Elles servent de garniture ou pour épaissir. Elles donnent un aspect consistant très joli en décoration.