



Perles du japon au chocolat blanc et cardamome



Pour 8 verrines:

- 1L de lait
- 100g de perles du japon
- 100g de chocolat blanc
- 40g de sucre
- 12 capsules de cardamome

Ouvrir les capsules de cardamome et réduire les graines en poudre à l'aide d'un pilon. Faire chauffer le lait dans une casserole avec la cardamome. A l'ébullition, verser les perles du japon en pluie et laisser cuire à feu doux, 15 à 20min (les perles doivent être transparentes et molles), en remuant souvent. Arrêter la cuisson, ajouter le sucre et le chocolat blanc et remuer jusqu'à dissolution complète. Verser dans des verrines et placer au frais plusieurs heures.