Perles du japon au Lait de Coco - ananas - graines de coriandre

Ingrédients :



- 1 L de **Lait de Coco Makli**
- 300 g de lait entier
- 250 g de crème
- 220 g de sucre cassonnade
- 120 g de graines de tapioca
- 1 g de poudre de graines de coriandre
- 1 ananas en brunoise
- 1 gousse de vanille
- 1 citron vert



Préparation :

Rincer le tapioca. Bouillir le **Lait de Coco Makli** et le lait entier, le sucre et la vanille. Ajouter le tapioca puis cuire 15 à 20 min à feu doux en mélangeant régulièrement.

Monter la crème, et l'ajouter délicatement au tapioca froid. Réserver.

Confire l'ananas à petit feu avec la cassonade, la poudre de graines de coriandre et le zeste du citron vert. Refroidir. Réserver.

Dresser le tapioca en assiette creuse ou en bol. Ajouter au milieu la brunoise d'ananas confit, puis ajouter une râpée de citron vert et une pincée de poudre de graines de coriandre.

Flan noix de coco - vanille

Ingrédients :



- 1 L de **Lait de Coco Makli**
- 1 pâte feuilletée
- 250 g de sucre cassonnade
- 100 g noix de coco râpée
- 120 g de fécule de maïs
- 240 g de jaunes d'œuf
- 3 gousses de vanille



Préparation :

Porter à ébullition **Lait de Coco Makli**.
Infuser les gousses et les graines de vanille pendant au moins 2h.

Blanchir la cassonade, les jaunes d'œuf et l'amidon, cuire à épaississement avec le lait vanillé. Retirer les gousses.

Verser la préparation coco-vanille quasiment à hauteur sur la pâte feuilletée bien froide préalablement moulée et trouée, cuire 45 min à 180 degrés.

Crabe au pamplemousse avec guacamole d'asperges vertes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- **480 g de Crabe Chair et Pattes**
- **100 mL de Lait de Coco Makli**
- 150 g de crème 30%
- 12 asperges vertes
- 3 avocats mûrs
- 2 segments de pamplemousse
- 1/2 botte de cébette ciselée
- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 50 g d'huile d'olive
- 60 g de jus de citron
- Poivre de timut moulin
- 2 g de gingembre en poudre
- Gouttes de tabasco
- **Crispy de Thon**







Préparation :

Égoutter le **Crabe Chair et Pattes** puis le mélanger avec les segments de pamplemousse, la cébette ciselée, la ciboulette ciselée, un trait d'huile d'olive et de jus de citron, 1 g de gingembre en poudre, le sel et le poivre.

Éplucher les asperges, couper les têtes sur 5-6 cm. Cuire les têtes 4 min à l'eau bouillante salée. Refroidir. Cuire les queues d'asperges 8 min à l'eau bouillante salée. Refroidir.

Suer l'avocat et les queues d'asperges à l'huile d'olive. Ajouter la crème et le **Lait de Coco Makli**, le reste de gingembre en poudre, le tabasco, le jus de citron, une pincée de sucre, de sel et de poivre. Mixer au blender avec un trait d'huile d'olive. Réserver.

Réchauffer les têtes d'asperges dans un peu de beurre. Dresser le crabe au pamplemousse, le guacamole d'asperges vertes par-dessus et ajouter sur le dessus le **Crispy de Thon**. Dresser les têtes d'asperges autour.