



Pouding au kaki persiMon^{MD}

Délicieux et prêt à servir, le fruit kaki persiMon^{MD} est aussi un ingrédient polyvalent pour une variété de plats. Cette recette met l'accent sur la riche saveur du kaki persiMon^{MD}, condensé sous forme de pouding.

Donne 2 à 4 portions

Crédit : www.xiaoeats.com

Ingrédients

2 tasses de kakis persiMon^{MD} en purée
½ tasse de kakis persiMon^{MD} hachés
½ tasse d'eau chaude
1 enveloppe de gélatine en poudre
½ tasse de lait de noix de coco
¼ tasse de sucre

Préparation

Peler les fruits kakis persiMon^{MD} et les couper en morceaux, les réduire en purée au mélangeur jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Réserver 1/2 tasse de cubes de kakis persiMon^{MD}.

Dans un grand bol à mélanger, ajouter l'eau chaude et la gélatine en poudre, remuer jusqu'à ce que la poudre soit bien dissoute.

Ajouter les kakis persiMon^{MD} en purée, le lait de noix de coco et le sucre.

Remuez bien jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, puis ajouter les kakis persiMon^{MD} hachés et mélanger.

Verser le mélange dans des moules, couvrir et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.

Servir garni de cubes de fruits kaki persiMon^{MD}.

Conseil : Ajuster les proportions d'eau en fonction des instructions sur la boîte de gélatine en poudre.

L'ajout des kakis persiMon^{MD} hachés dans le pouding ajoute de la texture à chaque bouchée, ceci est facultatif.

