Boules coco pandanus



Pour rester dans les odeurs estivales et celles du voyage, on peut imaginer un petit buffet qui rassemble petits et grands pour un culte de rentrée. Voilà une recette estivale avec un goût de voyages dans le Pacifique ou l'océan Indien, facile à réaliser, qui permet de garnir un buffet festif.

Ingrédients :
– lait concentré sucré en boite (395 g),
– sucre semoule,
– noix de coco râpée,
– noix de cajou salée,
– arôme de pandan (marché asiatique, commerces équitables)

- La veille :

– mélanger une boite de lait concentré sucré de 395 grammes avec
– 250 grammes de noix de coco râpée ;
– 30 grammes de sucre et
– une cuillère à soupe d'arôme de pandan.

- Laisser une nuit au frais,
- Prélever une cuillère à café de pâte et former de petites boulettes en y insérant une noix de cajou salée.
- Rouler dans la noix de coco râpée.
- Laisser au frais quelques heures, voire un petit peu au congélateur avant de servir.