

NAGE DE FRAMBOISES ET DE LITCHIS AU JUS DE SOJA ET AUX PERLES DU JAPON

INGRÉDIENTS 10 || PROGRESSION

- ½ L de boisson de soja nature SOJASUN
- 10 g de julienne de gingembre frais
- 25 g de perles du Japon
- ½ l de purée de litchis
- 20 g de jus de citron
- 250 g de framboises

Faire bouillir à feux très doux la boisson de soja nature avec la julienne de gingembre. Ajouter les perles du Japon et cuire quelques minutes. Faire refroidir cette nage.

Une fois refroidie, ajouter le jus de citron et la purée de litchis.

Déposer les framboises dans une verrine et verser la nage dessus.



Gobelet bas, modèle Muse, Guy Degrenne.
Cuillère à café, modèle Quartz rouge, Guy Degrenne.
Soucoupe à café « Pocolino » gris, Pomax.
En vente aux Galeries Lafayette de Rennes.

