AROMATA COCINA

Piña Colada accompagnée de perles



Préparation: 15 mins

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour les perles :
1 sachet de 6g de lactate de calcium
1 sachet de 2g d'alginate de sodium
100 mL de sirop d'ananas
100 mL d'eau pauvre en calcium
(<30mg/L

Pour le reste :
60 cL de jus d'ananas
35cL de rhum
25 cL de lait de coco

Préparation de la recette:

Préparer la Piña Colada en mélangeant 250mL de lait de coco, 350mL de rhum blanc et 600mLde jus d'ananas.
Répartir dans 6 verres.
Mélanger 1 sachet de lactate de calcium à 200mL d'eau du robinet.
Mixer 100mL de sirop d'ananas et 100mL d'eau pauvre en calcium avec un sachet d'alginate. Prélever cette préparation avec une pipette et faire tomber goutte à goutte dans l'eau du robinet enrichie en calcium.

Récupérer les perles avec la cuillère percée et répartir dans les verres.
Servez immédiatement !