

Dessert de couleurs thaï ou vietnamien - Tab Tim Grobb

Ce dessert se prépare avec des **châtaignes d'eau** dans la recette traditionnelle mais vous pouvez les remplacer par de la **pomme** ou de la **poire** ce qui vous permettra peut être plus facilement de le préparer.



Un pur délice, frais, croquant et si simple à préparer. Vous étonnerez vos invités et cela vous permet de finir un repas asiatique de façon différente.

Pour 4 personnes

500 ml de lait de coco
2 pincées de sel
120 ml d'eau
120 g de sucre
4 feuilles de pandanus (pandan leaves)
200 g de châtaignes d'eau
Sirop de grenadine
Farine de tapioca
Glaçons

Coupez les **châtaignes d'eau** et faites les macérer 1 heure dans de la **grenadine** pour obtenir une belle couleur rouge. Vous pouvez utiliser un autre sirop pour colorer, violette, rose ou lavande. J'ai choisi une seule couleur mais vous pouvez préparer le dessert avec

plusieurs couleurs.

Faites bouillir de **lait de coco** avec les pincées de **sel**. Surtout n'omettez pas le sel, il va équilibrer le dessert à la dégustation. Vous allez découvrir que le lait de coco même pour les desserts doit être salé pour pouvoir accueillir les autres parfums. Il est important de faire bouillir le lait de coco pour séparer le **lait** de la **crème** et rendre le dessert plus agréable.

Réservez le lait de coco et **laissez le refroidir**.

Préparez le sirop avec l'**eau** et le **sucre**. J'ai choisi d'utiliser un sucre parfumé à la vanille maison (sucre en poudre et gousse de vanille fendu dans un bocal hermétique).

Ajoutez les feuilles de **pandanus** coupées. Comme pour les feuilles de cumbava (kaffir lime), vous devez les couper pour que les parfums exaltent les recettes.

Si vous n'avez pas de feuilles de pandanus, utilisez de l'extrait (transparent ou vert) ou changez de parfum, **jasmin, rose, thé vert**.

Laissez le sirop reposer 15 minutes avant de le filtrer. Il se garde 1 mois au frigo. Laissez-le refroidir.

Après 1 heure, égouttez les châtaignes. Mélangez-les à la **farine de tapioca**. Elle est indispensable pour donner cette couleur brillante et cette enveloppe très légèrement gluante.

Faites chauffer de l'eau dans une casserole, enlevez le surplus de farine et plongez les châtaignes d'eau pour **2 à 3 minutes**. Elles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface et ne vous inquiétez pas pour toutes ses tâches blanches, elles vont disparaître.

Égouttez et plongez dans un bol d'**eau froide** pour stopper la cuisson et les conserver jusqu'au dressage mais pas plus de 5 heures.

Il ne reste plus que le **dressage**, mélangez le lait de coco et le sirop parfumé. **Pilez de la glace**, mélangez. Dressez dans des verres, ajoutez les châtaignes d'eau. Le dessert **se déguste très frais**.