

## **Perles de sago au lait de coco et mangue**

Lait de coco, sucre, mangues, sago (ou perle du Japon), lait entier ou demi-écrémé

Faire cuire le sago dans l'eau froide jusqu'à ce qu'il devienne translucide. L'égoutter, le passer sous un filet d'eau froide et le réserver dans un bol rempli d'eau froide.

Peler et couper les mangues en petits cubes.

Egoutter le sago, le verser dans un saladier avec le lait de coco, le lait de vache, les mangues et le sucre. Réserver au frais.