



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tapioca mangue coco .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 gros oeuf
- 1,5 c.à.c de noix de coco râpée
- 1/4 c.à.c d'arôme vanille
- 3 c.à.s de tapioca
- 425 de mangue au sirop
- 50 ml de lait
- 65 g de sucre roux

- Cuire les morceaux de mangue et son sirop dans une casserole à feu doux pendant 30 min
- Laisser tiédir 10 min. Dans une casserole mélanger l'oeuf et le sucre
- Ajouter le lait et la vanille, laisser reposer 5 min. Porter à ébullition puis verser le tapioca
- Continuer la cuisson à feu doux pendant 10 min.
- Au fond de chaque verrine disposer la compote de mangue légèrement tiédie
- Verser au dessus le mélange à base de tapioca chaud
- Laisser refroidir à température ambiante
- Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures minimum

Conseils :

- On peut utiliser du lait de coco avec du lait de vache, ou du lait de riz ou encore de soja
- Bien mélanger pendant la cuisson pour éviter la formation de « cailloux » de tapioca

