



Dessert au tapioca ou Perles du Japon

Ingrédients :

- 150g de tapioca
- 200ml de lait de coco
- 2 ou 3 bananes pas trop mûres
- 100g de sucre en poudre (je mets du sucre de canne roux)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 litre d'eau

Faire bouillir l'eau et verser le tapioca dedans. Laisser cuire 10mn en remuant tout le temps, pour que le tapioca n'accroche pas. Eteindre et laisser gonfler.

Couper les bananes en morceaux et verser le sucre par dessus.

Lorsque les graines de tapioca sont transparentes et gonflés ajouter le lait de coco et le sachet de sucre vanillé. Bien mélanger et remettre sur le feu très doucement pendant 10mn. Ajouter le mélange banane-sucre, laisser cuire à couvert pendant 5mn.

Ce dessert se sert tiède ou chaud saupoudré de noix de coco en poudre d'après l'auteur. J'ai choisi de le servir tiède et sans noix de coco.

Alors pour 5 personnes les quantités sont parfaites si tout le monde en mange (Merci Mr Lapalice) Par contre dans le cas de ma petite famille, nous nous sommes retrouvés à en manger à deux pendant quelques jours. Grrr. Et je n'ai pas pris de photo, je trouvais que cela faisais pas très photogénique le gloubiboulga. Alors comme l'inconvénient majeur de ce dessert (d'après ma marmaille) était le lait de coco, j'ai testé sans et en plus petite quantité.

Ingrédients pour deux :

- 50g de tapioca
- 70ml de lait
- 1 banane pas trop mûre
- 30g de sucre en poudre (je mets du sucre de canne roux)
- 1/3 sachets de sucre vanillé
- 170ml d'eau

Mêmes indications que ci-dessus.

Toujours aussi gloubiboulgesque, mais qu'est que c'est bon. Toujours aussi réconfortant. Mais il est vrai que le lait de coco le rend plus crémeux et pour deux les quantités sont un peu justes.