

Tapioca

coco & sucre de palme

une création de Maxime Chanhda-Tremblay



INGRÉDIENTS

- 1 tasse Perles de tapioca
- 400 ml Lait de coco (Aroy-D)
- 200 ml Crème de coco (Savoy)
- 4 tasses Eau
- 1 1/2 tasse Sucre
- 2 Demi-sphères de sucre de palme

MARCHE À SUIVRE

Cuire les perles de tapioca dans l'eau bouillante comme des pâtes alimentaire. Temps de cuisson : 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les billes deviennent transparentes avec un point au centre.

Rincer le tapioca sous l'eau froide à même la casserole (photo #1).

Égoutter en inclinant la casserole, sans passoire (photo #2) et mettre de côté.

Porter à ébullition 4 tasse d'eau, le sucre et les pastille de sucre de palme*. Lorsque le sucre est complètement dilué, ajouter le lait de coco et la crème de coco en remuant. Attendre une nouvelle ébullition.

Ajouter les perles de tapioca refroidies et bien mélanger, porter à ébullition une seconde fois et laisser cuire 2 minutes avant de fermer le feu.

Laisser refroidir en remuant toutes les 15 minutes. Après 1 heure de repos, le tapioca devrait avoir atteint une texture plus épaisse.

Séparer dans des ramequins et mettre au réfrigérateur pour terminer le refroidissement.

#1



#2



Vous n'avez pas de sucre de palme à portée de main? Ajoutez 1/2 tasse de sucre pour le remplacer. Votre tapioca sera un peu moins parfumé.

***Pour une version chocolatée, ajouter 30 ml de poudre de cacao à l'étape de porter à ébullition l'eau avec le sucre.**