

Tapioca au lait de coco

CHANHDA

CUISINE ASIATIQUE

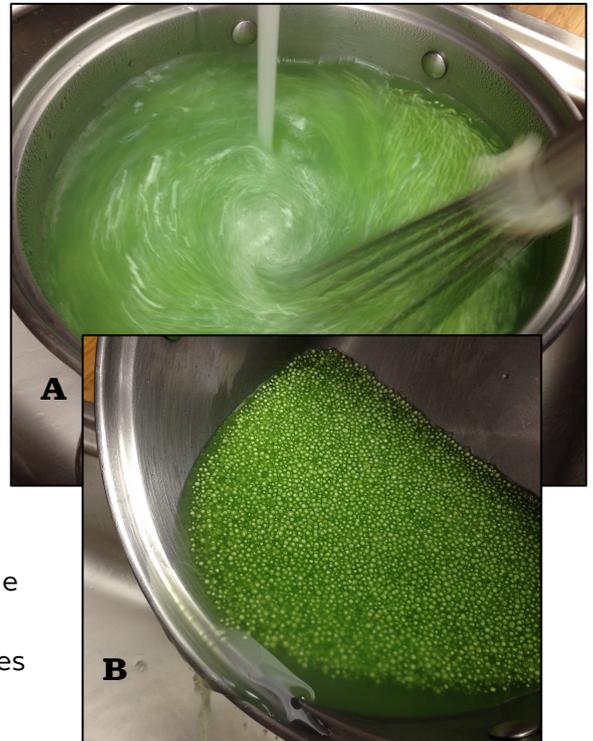
Pour environ 2 litres (4 tasses) de tapioca

Ingrédients :

- 1 tasse de perles de tapioca* (½ sac)
- 4 tasses d'eau
- 400 ml de lait de coco* (nos choix : les marques Chaokoh ou Aroy-D)
- 200 ml de crème de coco* (notre choix : la marque Savoy)
- 1 ½ tasse de sucre
- 2 pastilles de sucre de palme*

Marche à suivre :

1. Cuire les perles de tapioca dans l'eau bouillante comme des pâtes alimentaires. Temps de cuisson : environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les billes deviennent transparentes avec un point au centre.
2. Rincer le tapioca en brassant sous l'eau froide à même la casserole (PHOTO A).
3. Égoutter en inclinant la casserole, sans passoire (PHOTO B). Mettre le tapioca de côté.
4. Porter à ébullition 4 tasses d'eau, le sucre et les pastilles de sucre de palme.
5. Lorsque le sucre est complètement dilué, ajouter le lait de coco et la crème de coco en remuant.
6. Attendre une nouvelle ébullition avant d'ajouter les perles de tapioca et bien mélanger.
7. Cuire 1 minute à gros bouillon, puis fermer le feu.
8. Laisser refroidir en remuant toutes les 15 minutes. Après 1 heure de repos, le tapioca atteindra une texture plus épaisse.



Dressage :

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

* Produit disponible chez Chanhda cuisine asiatique
Crédit : Maxime Chanhda-Tremblay