

6 pers.

Delicieux

Tapioca au lait
(J.P. Coffe)

1 l. lait

150 g sucre (plutôt 130 g) / 100 g sucre
+ candeur / + 1 c. à s. 1/2
candeur

125 g tapioca

4 jaunes d'œufs

Vanille (2 bâtons) ou rhum et extrait de vanille

Crème fraîche (Très bon même sans crème)

Pour 1 œuf -

1/4 l lait - 30 g tapioca

30 g sucre - Vanille

Faire cuire 7 min le tapioca dans
le lait vanillé, versé en pluie sur le
lait bouillant. Tourner sans cesse.

Batte les jaunes avec le sucre.
Sur ce mélange, verser le lait au
tapioca bouillant.

Remettre sur le feu et amener à
l'ébullition. Veiller à ne pas le laisser
trop sec.

Ajouter la crème fraîche -

Servir - Peut se manger froid -