

Dessert tapioca coco et fruits exotiques

Par : *La belle vie, LES RECETTES ET KITS*

Nb. portions : **4** (1.31 €/pers.)

Temps de préparation : **5mn**

Temps de cuisson : **20mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ● ○ ○ Très facile

Ce dessert très original étonnera à coup sûr petits et grands par ses saveurs exotiques et sa texture unique. Crémeux et sucré, le lait de coco se mélange à merveille au goût délicat des fruits, notamment de la mangue.

Ingrédients :

- **130 g** de Petites billes de tapioca
- **150 g** de Fruits frais coupés
- **9 cl** de Lait de coco (à cuisiner)
- **100 g** de Sucre en poudre



Etales de préparation :

- 1** Portez à ébullition environ 1 litre d'eau.
Versez 130 g de billes de tapioca dans l'eau.
- 2** Baissez tout de suite à feu moyen et remuez pour éviter que les billes ne collent entre elles.
- 3** Dès que les billes deviennent translucides (10 à 20 min), retirez les de l'eau.
- 4** Mettez les dans une casserole à feu moyen pendant 1 minute avec 100 g de sucre, 8.5 cl de lait de coco et une pincé de sel.
- 5** Vous pouvez retirer du feu et servir dans des verres par exemple. Ajoutez ensuite les fruits coupés au dessus.

- 6 A déguster tiède, ou à mettre au frigo.