

CRUMBLE DE TAPIOCA AU LAIT DE COCO ET FRUITS EXOTIQUES



Pour 6 personnes

Pour le crumble :

50g de farine
50g de sucre
50g de poudre d'amande
50g de beurre
2g de 4 épices

Allumer le four à 200° (th 6 ou 7).

Malaxer du bout des doigts le beurre, le sucre, la farine, les épices et la poudre d'amande. Etaler la pâte obtenue sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et cuire pendant 20 mn. Laisser refroidir.

Pour le tapioca :

50 cl de lait ½ écrémé
40 cl de lait de coco non sucré
50g de sucre de canne
1 gousse de vanille
70g de tapioca
1 mangue
1 ananas
1 citron vert

Dans une casserole mélanger le lait, le lait de coco, le sucre et la gousse de vanille fendue puis porter à ébullition. Ajouter le tapioca et laisser cuire à feu doux pendant 10 mn en remuant régulièrement. Laisser refroidir.

Eplucher la mangue et l'ananas et couper les en petits dés. Zester et presser le citron vert.

Quand le tapioca est froid, mélanger-le avec les fruits, ajouter le zeste de citron et le jus à votre convenance. Mettre dans des verrines et garder au frais. Au moment de servir, émietter le crumble au-dessus.

Servir très frais.