

Petits gâteaux caramélisés au tapioca



1 litre de lait ½ écrémé ou entier
120g de tapioca
3 œufs
5 cuillères à soupe bien pleines de sucre vanillé ICI
du caramel – celui que l'on trouve chez Leader Price est excellent

Préchauffer le four à 180°.

Faire bouillir le lait, ajouter le sucre et le tapioca. *Si vous n'avez pas de sucre vanillé fait maison ajoutez deux sachets de sucre vanillé ou de la vanille liquide.* Faire cuire 7 minutes à petit feu en remuant très souvent. Laisser tiédir (*voir la consistance sur la photo*).

Quand le tapioca est tiède ajouter les jaunes d'œufs et remuer pour bien les incorporer.

Battre les blancs en neige assez ferme et les incorporer à la préparation.

Couvrir généreusement le fond des moules – *genre moules à flan, en terre ou en verre* – avec du caramel et verser la préparation dessus.

Mettre les moules sur une plaque et enfourner pour 15 minutes. La préparation va gonfler puis retomber en refroidissant.

Pour savoir si c'est cuit poser le bout du doigt au centre, si ce n'est pas cuit il s'enfonce et une goutte de lait perle. La durée de la cuisson dépend aussi des contenants. La cuisson a été plus rapide avec les moules en porcelaine qu'avec les moules en verre.

On peut varier les plaisirs en ajoutant à la préparation avant cuisson des fruits cuits ou caramélisés : pêches, pommes, poires... ; des fruits secs : abricots, raisins secs réhydratés avec du thé ou du rhum, ananas, fraises ; du chocolat fondu à la place du caramel... Laissez aller votre imagination.

Source : la boîte de tapioca