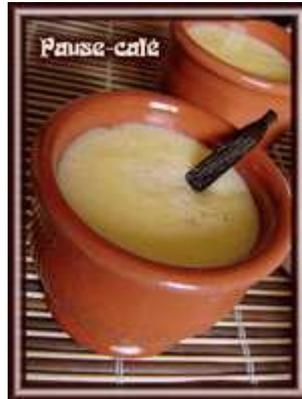


## TAPIOCA AU LAIT ET A LA VANILLE



### Pour 4 personnes

- 50 cl de lait
- 3 c à soupe de tapioca
- 1/2 gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé
- 90 g de sucre cristallisé (ou semoule)
- 2 jaunes d'oeufs
- 5 cl de crème fraîche

Dans une casserole, verser le lait, y ajouter la vanille fendue et grattée (ou le sucre vanillé) ainsi que le sucre...

Porter à ébullition et remuer à l'aide d'un fouet, puis couvrir la casserole et laisser infuser 7 ou 8 minutes hors du feu...

Ensuite remettre la casserole sur le feu, pour moi ce fut directement dans le saucier, une fois à ébullition ajouter le tapioca en pluie et laisser cuire 10 minutes en remuant au fouet jusqu'à ce qu'il devienne transparent...

Puisque le saucier travaillait pour moi j'en ai profité pour séparer les jaunes des blancs pour les battre ensuite avec la crème fraîche...

Une fois la cuisson terminée verser le mélange jaunes d'oeufs/crème dans la casserole contenant le tapioca, compter une minute d'ébullition...

Laisser refroidir et transvaser dans des petits contenants de votre choix...

Source : Jean-Pierre Coffe