



PUDDING AU TAPIOCA à LA NOIX DE COCO ET MANGUE

Portions
6 tasses

Préparation
35 - 40 minutes

Cuisson
15 - 20 minutes

Préparation

pudding

Dans une casserole de taille moyenne, faire tremper le tapioca dans du lait de coco pendant 30 minutes

Fouetter le sucre, le sel, le jaune d'œuf et quelques gouttes d'extrait de vanille

Placer la casserole à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à frémir, puis réduire à feu doux. Cuire environ 15 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe, en remuant fréquemment

Retirer du feu et incorporer l'extrait de vanille restant

Verser dans des tasses pour laisser refroidir pendant la nuit. Si vous en avez besoin plus tôt, laisser refroidir pendant plusieurs heures

Garniture de mangue

Mélanger la mangue, le sucre et le jus de citron vert jusqu'à obtenir une consistance lisse et réfrigérer le temps qu'il faut

Ingrédients

pudding

70 g de petites perles de tapioca

560 ml de lait de coco

1/4 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

1 jaune d'œuf

60 g de sucre en poudre

Garniture de purée de mangue :

1 mangue mûre épluchée et dénoyautée
(grossièrement hachée)

Jus de 1/2 citron vert

50 g de noix de coco râpée

2 cuillères à café de sucre en poudre

Servir votre pudding avec une cuillère à soupe de purée de mangue sur le dessus

Conseil

Ajouter de la crème fouettée et quelques zestes de citron vert pour une touche originale