



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Dessert tapioca coco et fruits exotiques

Pour 4 personnes | Très facile

25 min | **1.34€** La portion (prix indicatif)



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.

Les 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

Étapes de préparation

**Préparation : 5 min****Cuisson : 20 min****Attente : 0 min**

- 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 pincée 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.