CRUMBLE DE TAPIOCA AU LAIT DE COCO

Préparation: 15 mn

cuisson: 20 mn

6 personnes:

Pour le crumble

Farine de blé 50 g

Sucre en poudre 50 g
Poudre d`amande 50 g
Beurre doux 50 g
Mélange 4 épices 2 g

Pour le reste de la recette

40 cl Lait de coco non sucré
20 cl Eau
70 g tapioca
40 g Sucre en poudre
1 Gousse de vanille
20 cl Lait 1/2 écrémé

2 g Mélange de 4 épices (ducros)

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

2. Dans un bol, malaxez du bout des doigts le beurre, le sucre, la farine, le 4 épices et la poudre d`amande.

3. Une fois la pâte à crumble obtenue, l`étaler sur un tapis de cuisson et l`enfourner à 200 °C pendant 20 min.

4. Mélangez dans une casserole le lait, l`eau, le lait de coco, le sucre et la vanille, puis faites bouillir le tout.

5. Ajoutez alors le tapioca et laissez cuire pendant 10 à 15 min en remuant de temps en temps.

6. Laissez ensuite refroidir.

7. Servez le tapioca dans des tasses ou des verrines, puis émiettez le crumble au-dessus.