



## Tapioca au lait

Pour 4 personnes

- 1 demi-litre de lait
- 3 cuillères à soupe de tapioca
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de sucre cristallisé ou semoule
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de crème fraîche

Préparer les oeufs : séparer les jaunes des blancs. Garder les blancs pour un autre usage. Mélanger les jaunes avec la crème fraîche. Réserver.

Porter le lait à ébullition avec le sucre et le sucre vanillé.

Verser le tapioca sur le lait bouillant. Fouetter.

Réduire le feu (feu moyen, puis doux progressivement). Laisser le mélange épaissir sans cesser de fouetter.

Au bout d'une dizaine de minutes, lorsque le tapioca est transparent, ajouter le mélange jaunes d'oeufs/crème. Fouetter une minute (feu moyen).

Répartir le mélange dans des ramequins.

Personnellement, je préfère déguster cette crème tiède lorsqu'elle est encore un peu liquide.

Si vous l'aimez plus ferme, laissez refroidir.

Source : A table en famille avec 15 euros par jour de Jean-Pierre Coffe.