

BANANES AU LAIT DE COCO ET PERLES DE TAPIOCA



Ingrédients :

- 10 g de perles de tapioca
- 150 g de lait de coco
- 3 bananes
- 20 g de sucre
- 250 g d'eau
- 20 g d'éclats de sucre roux à la noix de coco

Préparation :

- laisser tremper pendant 10 minutes les perles de tapioca
- éplucher et couper les bananes en tronçons d'un centimètre de largeur
- mettre dans le bol, le lait de coco, l'eau et le sucre et programmer 5 minutes à 100° vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, verser les perles de tapioca égouttées et régler 10 minutes à 80° en sens inverse vitesse 2
- puis ajouter les tronçons de bananes et le sucre aux éclats de noix de coco régler 5 minutes à 80° en sens inverse vitesse 1
- verser l'appareil dans des ramequins et laisser tiédir avant de placer au réfrigérateur 2 heures minimum

Conseil :

- la prochaine fois, j'augmenterai la quantité de perles de coco car la crème était un peu trop liquide à mon goût