MAXI CUISINE HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere
OJD : 98031

Date : Fevrier - mars 2021
Page de l'article : p.94-95

Le bon accord

Rendez-vous sous les tropiques pour le dessert. Les notes d'abricots, pêches et ananas frais viendront soutenir le fruit de la Passion et la mangue du pudding de tapioca. Idéal pour finir un repas sur une touche légère, fraîche et fruitée.
Côtes de Gascogne, L'été Gascon 2019, Domaine Pellehaut, 8,75 €.
(Adresse page 5)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Pudding tropical au tapioca

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **25 MN**
RÉFRIGÉRATION : **4 H**

■ 1 mangue mûre ■ 1 citron vert bio (zeste) ■ 1 à 2 fruits de la Passion ■ 50 g de petites perles de tapioca ■ 60 cl de lait de coco ■ 2 c. à café de sucre ■ 1 gousse de vanille ■ copeaux de coco ■ menthe fraîche.

Mélangez le tapioca avec le lait de coco dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille fendue en deux et le sucre. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Remuez régulièrement pendant environ 20 mn. Laissez refroidir.

Pelez et dénoyautez la mangue. Mélangez-la avec un peu de zeste de citron. Incorporez la pulpe des fruits de la Passion dans le pudding au tapioca. Déposez le mélange dans des verrines. Recouvrez de purée de mangue et réservez au frais pendant au moins 4 h.

Déposez quelques copeaux de noix de coco fraîche et un brin de menthe avant de servir.