

Gâteau de tapioca

(recette brésilienne d'une amie)

Ingrédients :

1 litre de lait (d'amandes à la vanille ou tout autre lait)
1 tasse de tapioca granulé
½ t. de sucre de canne (perso, j'en met peu ou pas du tout)
200 g de noix de coco râpée
1 c. à ta. de beurre (peut être remplacé par de l'huile de coco solide)
½ t. de lait de coco
1 c. à thé d'essence de vanille

Dans un grand bol, mélanger le tapioca, le sucre et le beurre et ajouter le lait de coco. Ensuite, faire chauffer le lait (très chaud, presque bouillant) puis le verser sur le mélange de tapioca et bien mélanger.

Ensuite, versez la préparation dans un grand plat rectangulaire (d'env. 9"X12"), bien étaler et mettre le tout au frigo pour environ 1 heure minimum. Vous pourrez le découper en carrés avant ou juste au moment de servir.

* Ce gâteau s'accompagne très bien d'un coulis de framboises ou de tout autres fruits frais.

Nota bene: Cette recette se divise en deux très aisément !

Donne environ 18 petites portions ou 12 grosses selon l'appétit !

.∞. ∞.

Coulis de framboises

(Donne environ 12 portions selon quantité servie)

Ingrédients :

4 tasses de framboises surgelées
1/3 tasse de sucre de canne (ou 5 ou 6 dattes fraîches dénoyautées et coupées)

Préparation :

Décongeler les framboises, les mettre dans le mélangeur avec le sucre (ou les dattes coupées) et réduire le tout en purée lisse. Passez ensuite le tout dans un tamis fin pour ôter les petites graines (facultatif). Servir un peu de coulis sur chaque portion juste avant de servir pour éviter la coloration du gâteau.