

Tapioca au citron



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 15m

Perles de tapioca cuites dans un mélange lait de coco et lait de soja, parfumées au citron bio. Vegan et sans gluten.

Monde

INGRÉDIENTS

□ citrons bio	2	□ tapioca	70 g
□ lait de coco	350 ml	□ sucre	100 g
□ lait de soja	300 ml		

PRÉPARATION

1. Retirer le zeste des *citrons bio* et récupérer le jus. Tailler le zeste en dés minuscules.
2. Mélanger dans une *casserole* le *lait de coco* et le *lait de soja*. Porter à ébullition. Ajouter doucement le *tapioca* en remuant avec un fouet. Cuire à feu doux jusqu'à consistance légèrement pâteuse.
3. Couper le feu, ajouter le *sucré*, le jus de citron et la moitié du zeste. Bien mélanger. Répartir dans des ramequins et décorer avec le reste du zeste.