

Bananes au lait de coco et perles de tapioca

Ingrédients:

4 bananes mûres - couper en morceaux de 1" (2.5cm)

1/2 tasse de perles de tapioca

650ml d'eau

200ml de lait de coco

7 c. à table de sucre

3/4 c. à thé de sel

Étapes:

Faire bouillir 650ml d'eau et dès que ça bouille, ajouter les perles de tapioca. Laisser cuire pendant 5 minutes en remuant.

Au bout de 5 minutes, ajouter 2 bananes et cuire et cuire pour un autre 5 minutes en remuant.

Après ce 5 minutes, ajouter le 200ml de lait de coco, le sucre, le sel et les 2 bananes restantes. Bien mélanger et ramener à ébullition. Laisser le mélange bouillir pour 15-30 secondes en remuant et retirer du feu.

Laisser reposer 1 à 2 heures avec un couvercle sur la marmite. Durant le temps de repos, remuer de temps en temps afin que les bananes sur le dessus ne noircissent pas trop.

Note: Le pudding peut être mangé après 1 heure de repos et il sera chaud et réconfortant. Plus vous le laissez refroidir, plus le mélange sera compacte et les billes de tapioca grossiront. Ce pudding est aussi excellent lorsqu'il est mangé froid.