

Che Chuoi- Dessert Vietnamien

Recette pour 4 personnes

Description

Un dessert classique au Vietnam composé de tapioca au lait de coco, bananes et noix.

L'astuce du chef

Il est important d'utiliser une banane très mûre pour le tapioca.

Ingrédients

Tapioca

- 4 Cuil. à soupe Tapioca
- 300 Ml Eau chaude
- 300 Ml Lait de coco
- 40 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Banane

Garniture

- 1 Unité(s) Banane plantain verte
- 2 Cuil. à soupe Miel
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 30 Gr Noix de cajou
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc
- 1 Cuil. à soupe Noix de coco râpée

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Faites tremper les perles environ 10 minutes dans de l'eau tiède puis les égoutter. (ne pas faire si vous utilisez du tapioca rapide)

Écrasez à la fourchette la banane pour le tapioca.

Taillez en dés la banane plantain pour la garniture, puis faites la caraméliser dans une petite poêle avec le miel et le jus de citron.

Faites torrifier à la poêle et séparément les graines de sésame ainsi que la noix de coco râpée.

Passez les noix de cajou 3-4 minutes dans votre four préchauffé, puis concassez les.

Tapioca

Mettre l'eau à bouillir. Y ajouter le lait de coco et les perles de tapioca et laisser cuire 10 min.

Ajoutez le sucre et la banane écrasée.

Laissez reposer 15-20 minutes avant de servir.

Dressage de l'assiette

Dans vos bols, séparez le tapioca puis garnissez avec toute les garnitures avant de servir.

Bon appétit!