

Tapioca « nec plus ultra »

INGRÉDIENTS

	Métrique	Impérial
• Œuf battu	1	1
Lait 1 % m.g.	625 ml	2½ tasses
Sucre	15 ml	1 c. à table
Sel	1 pincée	1 pincée
Tapioca à cuisson rapide	50 ml	¼ tasse
Raisins de Corinthe, séchés	25 ml	2 c. à table
• Nectarines pelées, coupées en dés	250 ml	1 tasse
Raisins de Corinthe, séchés	15 ml	1 c. à table
Cassonade non tassée	5 ml	1 c. à thé
Muscade moulue	1 ml	¼ c. à thé
• Vanille	5 ml	1 c. à thé
Muscade moulue	1 ml	¼ c. à thé
• Muscade moulue	0,5 ml	⅛ c. à thé

RENDEMENT : 4 portions

MODE DE PRÉPARATION

- Dans une petite casserole, bien brasser l'œuf, le lait, le sucre et le sel.
Ajouter le tapioca et les raisins ; brasser.
Laisser en attente *5 minutes*.
- Mélanger les nectarines et les raisins.
Mélanger la cassonade et la muscade ; ajouter aux fruits et brasser délicatement.
Répartir également le mélange dans quatre coupes à dessert.
Mettre de côté.
- À feu moyen, amener à ébullition la préparation de tapioca en brassant continuellement.
Retirer du feu ; ajouter la vanille et la muscade ; bien brasser.
Laisser refroidir *20 minutes*, en brassant de temps à autre.
Répartir également la préparation de tapioca sur les fruits.
Mettre au réfrigérateur environ *4 heures*.
- Garnir de muscade ; servir.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

Valeur nutritive par portion :

Glucides : 29,5 g

Fibres : 1,0 g

Protéines : 7,5 g

Lipides : 3,1 g