


Crème dessert végétarienne tapioca au lait de sarrasin – cranberries et amandes



Ingrédients

Nombre de portions :

 10 portions

- 50 g de Tapioca Tipiak[®]
- 1 L de lait de sarrasin
- 25 g de sucre
- 100g de cranberries
- 80g d'amandes torréfiées concassées

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Mélanger le lait de sarrasin avec le tapioca Tipiak[®] et le sucre.
- 2 Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire pendant 7 min. en remuant régulièrement.
- 3 Incorporer les cranberries et les amandes, verser la crème en ramequins individuels.
- 4 Réserver au frais.

L'astuce du chef

Varié des cranberries en utilisant des fruits de saison ! Poire, pomme, nappage caramel beurre salé...