



Tapioca la p'tite bretonne

Préparation et repos : 20mn de cuisson, 1h de repos

Ingédients : 1L de lait entier, 75g à 80g de tapioca, 90g de sucre, (facultatif : 1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé)

Préparation :

- Faire chauffer le lait, le sucre, le sachet de sucre vanillé, tout en remuant jusqu'à ce que le lait frémit.
- Ensuite ajouter le tapioca, remuer jusqu'à ce que la préparation porte à ébullition.
- La préparation est prête à être répartie dans vos petits récipients ou verrines.
- Les réserver au froid 1 heure.
- Avant de servir napper le dessus de caramel ou de la confiture de votre choix.

Recette de **Wendy** site : laptitebretonne.fr 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVENEZ

Boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.