

*Riz, céréales et pain*

# Verrines de tapioca aux fraises



**1h**   **10 min**   **20 min**   **30 min**   **430**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

60 g **Tapioca**  
125 g **Fraise**  
60 cl **Lait de coco**  
30 cl **Lait demi-écrémé**  
5 c. à soupe **Sucre glace**  
1 **Basilic**  
1 **Coriandre**  
1 **Copeaux de noix de coco**  
1 **Graines de sésame**  
1 **Crème(s) de balsamique**

## Étape 1

### Cuisson du tapioca

- 1 Arroser le tapioca d'eau très chaude pour enlever l'excédent de fécule, puis d'eau très fraîche pour le rincer.
- 2 Verser le lait et le lait de coco, porter à ébullition.
- 3 Pendant que le lait chauffe, ajouter le tapioca et mélanger sans cesse.
- 4 Le mélange est prêt lorsqu'il a bien réduit et que le tapioca est transparent.
- 5 Ajouter le sucre glace, bien mélanger et sortir du feu.
- 6 Débarrasser dans un saladier, filmer et réserver au réfrigérateur.

## Étape 2

### Préparation des fraises

- 1 Laver les fraises avec les queues pour ne pas les gorgier d'eau.
- 2 Equeuter les fraises, puis les couper en tranches dans la longueur.
- 3 Ciseler le basilic et la coriandre et les mélanger.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Disposer les morceaux de fraises au fond des verrines, bien contre les parois.
- 2 Verser le tapioca, bien au centre pour qu'il plaque les fraises contre le verre. Remplir les verrines jusqu'à recouvrir les fraises.
- 3 Ajouter une lamelle de fraise sur le dessus, piquer une feuille de basilic et parsemer de noix de coco râpée.
- 4 Décorer le plat de service avec les ingrédients initiaux de la recette : tranches de fraises parsemées d'herbes aromatiques, graines de sésame grillées, trait de crème de balsamique.