



Verrines aux fruits

Trifle au fruit de la passion, au tapioca et au lait de coco



1h25 **10 min** **15 min** **1h** **489**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du tapioca au lait de coco

- 1 Dans une casserole, porter le lait de coco et l'eau à ébullition avec le sucre.
- 2 Verser les perles du Japon, faire cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

Étape 2

Réalisation du coulis de fruits de la passion

- 1 Couper les fruits de la passion en deux, en extraire les graines et la pulpe.
- 2 Verser la pulpe et éventuellement les graines dans une casserole avec le jus d'orange et le sucre.
- 3 Porter à ébullition pendant 2 minutes jusqu'à ce que le coulis devienne sirupeux.

Étape 3

Réalisation du trifle aux fruits de la passion et tapioca au lait de coco

- 1 Émietter les biscuits sablés, les disposer dans le fond

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tapioca au lait de coco

60 g **Tapioca**
40 cl **Lait de coco**
40 g **Sucre semoule**
1 verre(s) **Eau**

Ingrédients pour le coulis de fruits de la passion

6 **Fruit de la passion**
0.5 verre(s) **Jus d'orange**
30 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les biscuits

8 **Biscuit(s) sablé(s)**

des verrines.

- 2 Recouvrir de tapioca au lait de coco.
- 3 Napper de coulis au fruits de la passion.
- 4 Laisser prendre au frais pendant 1 heure avant de servir.