



Salades et soupes de fruits

Suafa'i (soupe de banane au tapioca)



40 min **5 min** **35 min** **0** **321**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du Suafa'i

- 1 Eplucher les bananes et les couper en rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Mettre les bananes dans une casserole et verser l'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu au minimum et faire cuire pendant 20 minutes.
- 3 Ajouter le lait de coco, le sucre et le tapioca en pluie puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Faire épaissir sur feu doux pendant 15 minutes en remuant régulièrement.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser le suafa'i dans des verres à l'aide d'une louche et décorer avec quelques feuilles de menthe. Déguster chaud.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le Suafa'i

8 **Banane(s)**
25 cl **Lait de coco**
100 g **Tapioca**
75 g **Sucre semoule**
1 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Menthe
fraîche**