



Soupe sucrée de tapioca et de papaye

Pour
4 pers.



Préparation : 10 min. • Cuisson : 1h10



Ingrédients

- 200 g de lait de coco
- 1 papaye
- 100 g de billes de tapioca (de 8 mm de diamètre)
- 50 g de sucre



Préparation



Préparez les billes de tapioca : versez 2,5 litres d'eau dans une cocotte à fond épais et portez à ébullition. Ajoutez les billes de tapioca et, sur feu moyen à vif et à couvert, faites cuire pendant 1h environ jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Raclez deux fois le fond de la cocotte pendant la cuisson pour qu'elles n'accrochent pas.



Quand les billes de tapioca sont cuites, versez dans une passoire et passez deux fois sous l'eau froide avant de les plonger 5 min dans un saladier d'eau froide. Egouttez.



Versez le sucre et 30 cl d'eau dans une casserole. Portez à ébullition et laissez frémir 5 min.



Pendant ce temps, pelez la papaye et retirez les graines. Coupez la chair (environ 300 g) en petits cubes.



Ajoutez les billes de tapioca et les cubes de papaye dans la casserole, puis portez à ébullition. Éteignez le feu, incorporez le lait de coco et mélangez.



Répartissez la soupe sucrée dans 4 coupelles en verre ou 4 bols. Dégustez tiède ou frais.

