



# 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.

