



## **Crème dessert vegan tapioca Tipiak au lait de coco sur lit de poires et chocolat**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 50 cl de lait de coco
- 20 g de Tapioca recette Traditionnelle Tipiak
- 10 g de sucre
- 40 g de chocolat noir
- 4 demi poires au sirop

1. Dans une casserole, mélangez le lait de coco, le Tapioca Tipiak recette Traditionnelle et le sucre.
2. Portez à ébullition tout en remuant et laissez cuire pendant 7 minutes en remuant bien. Laissez tiédir.

3. Coupez les poires en morceaux. Ajoutez le chocolat, faites chauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit fondu. Versez au fond de ramequins.
4. Versez la crème par-dessus, réservez au frais avant de déguster.

### **Astuce**

La même recette peut être réalisée avec 15 g de Tapioca Express Tipiak : ramenez alors le temps de cuisson après ébullition à 4 minutes.

Sain par nature, facile et rapide d'utilisation, le tapioca est idéal pour épaissir les soupes en les veloutant et apporter de l'onctuosité aux desserts maison.

© [Tipiak](#)