

les recettes d'Alice

Trifle d'ananas-mangue et tapioca



6 à 8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



30 minutes



facile

Ingrédients

50 cl de lait de coco
225 gr de sucre roux
25 cl de lait entier
4 feuilles de gélatine
75 gr de sucre, 100 gr de farine

2 boules de sorbet passion
110 gr de tapioca
50 gr de poudre d'amande
1 ananas, 2 mangues
50 gr de coco en poudre
3 fruits de la passion
125 gr de beurre demi-sel

Matériel nécessaire

6 à 8 verrines

Préparation et réalisation

- 1- Mettre le lait de coco, le lait entier à bouillir avec le sucre puis ajouter le tapioca et cuire à feu doux en remuant suivant. Refroidir.
- 2- Dans un cul de poule mettre le beurre, la farine, les poudres, 100 gr de sucre roux et sabler la pâte de bout des doigts. Mettre au froid.
- 3- Eplucher l'ananas et les mangues, les tailler en dés. Faire chauffer une casserole avec le sucre roux et ajouter l'ananas, cuire 3 min, ajouter les mangues et les boules de sorbet, chauffer. Ramollir la gélatine et l'ajouter ainsi que les fruits de la passion. Verser dans les verrines et mettre au froid.
- 4- Répartir de pâte sur une feuille de sulfu et cuire 10 min à 180°.

Conseils et astuces

Déposer sur les fruits le tapioca puis le crumble refroidi.

Alice Délice

