

TON ACTU CINÉ... EN RECETTE !



# LE GÂTEAU AU TAPIOCA

Ton super film  
d'animation au cinéma  
le 2 février 2022.

## C'est quoi l'histoire ?

Ce dessin animé raconte les aventures de Vanille, une fillette qui débarque en Guadeloupe, l'île d'origine de sa maman pour y passer des vacances. Elle va rencontrer des personnages incroyables, se familiariser avec la culture de cette île et découvrir une cuisine pleine de couleurs et de saveurs dont voici une recette typique !



30 min



1 h



30 min



Débutant

### Pour 8 personnes

- 1 l de lait de coco
- 90 g de noix de coco râpée
- 250 g de perles de tapioca
- 5 œufs entiers
- 40 cl de lait concentré sucré
- 33 cl de lait entier
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille

– Dans un saladier, mélange le lait de coco, le tapioca et la noix de coco râpée. Laisse reposer 30 minutes. Dans une casserole, mélange l'eau et le sucre. Chauffe à feu moyen jusqu'à ce que le sucre prenne une couleur dorée. Verse au fond d'un moule rectangulaire.

– Dans un blender, mélange les œufs, la vanille, le lait et le lait concentré sucré. Verse progressivement sur la préparation au tapioca en mélangeant. Verse la préparation dans le moule tapissé de caramel, couvre d'aluminium et fais cuire au bain-marie à 180 °C pendant 1 heure. Laisse bien refroidir pour démouler ton gâteau. Découpe des carrés.

