

## DESSERT A LA BANANE, LAIT DE COCO ET BILLES DE TAPIOCA



Les desserts vietnamiens ne sont pas aussi divers et variés que ceux que l'on peut trouver en France. En fait, les vietnamiens (asiatiques en général) ne sont pas très desserts, ils se contentent de fruits. Aujourd'hui, on trouve un peu plus facilement des fruits exotiques (comparé à il y a 10 ans où il fallait vraiment aller dans des épiceries spécialisées) comme par exemple des mangues, des kakis, des mangoustans, des papayes, des lychees, des nashis (que j'appelle poire chinoise). D'autres fruits comme le durian, les longanes, le fruit du dragon sont plus difficiles à trouver à moins de se rendre directement chez Tang frères ou Paris Store dans le 13<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

Sinon, on prépare aussi des "chè". Ce sont des desserts souvent à base de lait de coco, tapioca et différents haricots, soja ou maïs. En fait, j'ai l'impression que tous les plats sucrés préparés avec un peu de sauce peuvent s'appeler "chè".

Bref, tout ça pour dire que lorsque j'étais petite, ma mère préparait un dessert avec de la banane et du lait de coco. Bien sûr, comme je ne m'y intéressais pas outre mesure, je ne pourrais vous dire exactement ce qu'elle mettait et dans quelle proportion. Alors, j'ai fait un peu au pif. Une chose est sûre, c'est qu'elle utilisait des bananes au sirop en conserve. Seulement, je les trouvais trop ferme à mon goût alors j'ai utilisé des bananes classiques.

Pour 2 personnes, il vous faut :

- > 2 bananes
- > 200 ml de lait de coco
- > 100 g de billes de tapioca (blanches ou colorées au choix)
- > 50 g de beurre
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 100 g de sucre en poudre

---> QS de noix de coco râpée

Tronçonnez vos bananes et faites les poêler et caraméliser légèrement dans le beurre avec le sucre vanillé et la moitié du sucre en poudre. Réservez.

Mettez à cuire vos billes de tapioca dans une grande casserole d'eau jusqu'à ce que celles ci deviennent translucides. Passez le tout dans un chinois et remettez les billes à chauffer avec le restant de sucre et le lait de coco.

Déposez dans chaque verre/bol un fond de bananes et versez le mélange tapioca / lait de coco. Finissez avec une rondelle de bananes et saupoudrez de noix de coco râpée.

A déguster chaud ou tiède.



*La Cuisine de Jacquotte*  
<http://jacquottecuisine.canalblog.com>