

## Tapioca aux noix de cajous (ou pistaches)



*Curieux Bégin*

### **Ingrédients**

2 tasses (500 ml) lait

1/2 tasse (125 ml) tapioca à petites billes

3/4 tasse (175 ml) lait de coco

1/4 tasse (60 ml) sucre

Noix de cajous à volonté

### **Préparation :**

1. Dans un chaudron à fond épais, cuire à feu très doux les billes de tapioca dans le lait, en brassant régulièrement pendant ½ heure ou jusqu'à transparence.
2. Retirer du feu et y faire fondre le sucre.
3. Ajouter le lait de coco et bien mélanger.
4. Réserver au chaud.
5. Au moment de servir, ajouter les noix de cajous ou autres noix.

### **Notes personnelles :**

Je double toujours la recette, sinon c'est la bataille pour terminer le plat! S'il en reste, les portions peuvent être réchauffées quelques secondes au micro-ondes avant de servir.

Source : [Curieux Bégin](#). Le premier à faire un tapioca comme je l'aime, sans oeufs ou autres ajouts. J'utilise sa version "onctueuse". Visitez le lien pour une version plus légère.