

## Douceur de tapioca kiwi~coco - Topping croustillant à la banane



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

### Ingrédients, pour 4 personnes

#### *- Le tapioca -*

- 500 ml. d'eau de coco
- 3 c. à s. bombées de tapioca
- 2 c. à s. de purée d'amande blanche
  - 3 kiwis
- Sucre de canne blond en poudre

#### *- Le topping -*

- 1 banane bien mûre
- 1 c. à s. de purée d'amande complète
  - Huile de coco
  - 3 c. à s. de flocons d'avoine
- *Facultatif : quelques grains de grenade pour la couleur*

### La recette de Juliette

#### *- Le tapioca -*

1. Verser l'eau de coco dans une casserole. Y ajouter la purée d'amande et mélanger à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu moyen puis y ajouter le tapioca en pluie. Laisser cuire à feu doux tout en mélangeant pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
2. Éplucher les kiwis et les mixer dans un blender.
3. Mélanger la purée de kiwi et le tapioca. Ajouter un peu de sucre (à convenance - cela va dépendre de l'acidité de vos kiwis).
4. Remplir aux 3/4 quatre ramequins individuels.

#### *- Le topping -*

1. Couper la banane en tout petits morceaux.
2. Faire fondre 1 c. à s. d'huile de coco dans une poêle.
3. Ajouter la purée d'amande complète, mélanger, puis ajouter enfin la banane coupée et les flocons d'avoine. Laisser cuire à feu doux pendant 3-4 minutes. Réserver.
4. Ajouter un peu de ce topping crousti-fondant sur chacun des ramequins (et, éventuellement, quelques grains de grenade).
5. Manger de suite, tiède, ou placer au réfrigérateur et déguster plus tard.