

## Gateau de manioc aux bananes

½ l de lait

4 œufs

4 cuillères à soupe de sucre

5 cuillères à soupe de tapioca

2 cuillères à soupe de crème

4 bananes

15g de beurre

1 gousse de vanille

1 pincée de muscade

1 pincée de clous de girofle en poudre

Porter le lait à ébullition avec la vanille, le sucre et les épices.

Hors du feu, ajouter le tapioca en pluie et mélanger. Remettre sur feu doux pendant 10mn en remuant fréquemment.

Préchauffer le four à 180°C.

Ecraser les bananes et les ajouter dans le tapioca. Incorporer la crème et les œufs un à un.

Verser la préparation dans un moule rond beurré.

Enfourner 15 minutes. Laisser refroidir avant de servir.