

GÂTEAU AU TAPIOCA

Mars 2009 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 35 g de tapioca
- ★ 2 œufs
- ★ 50 g de sucre en poudre
- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 1 citron jaune non traité (Bio)
- ★ 40 g de beurre (30 + 10)
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 17 morceaux de sucre N°4
- ★ 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : 3 casseroles, Jatte, Moule à soufflé, Fouet, Plat à four, Râpe, Batteur

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,50 € (soit 0,88 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) durant 10 minutes. Mettre à chauffer une grande casserole d'eau. Beurrer un moule à soufflé de 16 cm de diamètre avec 10 g de beurre. Laver le citron et râper le zeste. Dans une petite casserole, placer les morceaux de sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau et chauffer à feu vif jusqu'à obtenir un caramel blond, le verser dans le moule à soufflé. Verser le lait dans une casserole, fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines avec la lame d'un couteau et ajouter au lait ainsi que la gousse, le sucre et les râpures de citron. Porter le lait à ébullition, baisser le feu, ajouter le tapioca et le reste du beurre coupé en dés. Sans cesser de mélanger, poursuivre la cuisson 7 minutes. Retirer la gousse de vanille. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans une jatte, ajouter les jaunes au lait, le rhum et bien mélanger. Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œuf et à l'aide d'un batteur les monter en neige ferme. Les incorporer délicatement à l'appareil. Verser la préparation dans le moule à soufflé, poser ce dernier dans un plat à four et remplir d'eau chaude au 2/3. Enfourner ce bain-marie pour 35 minutes. Laisser tiédir avant de démouler sur un plat.

i Le **tapioca** est de la féculé de manioc, extraite des racines tubéreuses d'arbustes originaires d'Amérique du sud.

Boisson :

Un crémant du Jura blanc servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.