

# Crème dessert végétarienne facile tapioca au lait de riz sur lit poire spéculoos pralin



4 personnes



Préparation : 5 min



Cuisson : 10 min



## Préparation de la recette

- Dans une casserole, mélangez le lait de riz, l'extrait de vanille, le **Tapioca recette Traditionnelle** et le sucre.
- Portez à ébullition tout en remuant et laissez cuire pendant 7 min. en remuant bien. Laissez tiédir.
- Coupez les poires en morceaux. Cassez les spéculoos en morceaux grossiers.
- Mélangez le pralin, les poires et les spéculoos, disposez le mélange au fond des ramequins.
- Versez la crème par-dessus, réservez au frais avant de déguster.

## Astuces :

- La même recette peut être réalisée avec 15 g de Tapioca Express Tipiak : ramenez alors le temps de cuisson après ébullition à 4 min.

## Ingrédients

---

- 50 cl de lait de riz
- 2 à 3 c.café d'extrait de vanille
- 20 g de **Tapioca recette Traditionnelle Tipiak**
- 10 g de sucre
- 8 spéculoos
- 4 demi poires au sirop
- 4 c. café de pralin concassé

## Utilisé(s) dans la recette

---



**Tapioca Recette Traditionnelle**