



Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 5 mn

Ingrédients : pour 6 verrines

- 1 litre de lait de soja
- 100g de chocolat noir
- 70g de tapioca
- 4 c. à soupe de cassonade
- pour la décoration : quelques biscuits fins sans gluten concassés

Matériel : 1 cuillère magique ou maryse.

TAPIOCA

au SOJA et au CHOCOLAT

PREPARATION et CUISSON

1 - Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le lait de soja avec le chocolat en petits morceaux et la cassonade. Mélanger doucement jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

2 – Quand le mélange est chaud, verser en pluie le tapioca. Mélanger sans cesse jusqu'à épaississement pendant 5 à 7 minutes selon la fermeté souhaitée (*tenir compte qu'en refroidissant le mélange devient plus consistant*).

3 – Verser dans les verrines et mettre au frais.

... **A TABLE** : Au moment de servir, parsemer de quelques biscuits sans gluten concassés ou de chocolat râpé.