

LA FICHE RECETTE

Le Jackktis

Etablissement : Collège Netyng au Cambodge

Classe : 4èmes

Les ingrédients nécessaires :

(pour 4 personnes)

- 7 bananes mûres
- 70g de sucre
- 1 petite boîte de lait de coco de 400 ml
- 50g de tapioca
- 50g de cacahuètes grillées
- 200ml d'eau
- ½ pincée de sel

Les étapes de réalisations :

- Enlever la peau des bananes.
- Découper les bananes en rondelles
- Faire tremper les perles de tapioca dans un bol d'eau tiède pendant 10 minutes. Les égoutter.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait de coco, le sucre et les 200ml d'eau.
- Lorsque le mélange commence à bouillir, ajouter les perles de tapioca.
- Baisser le feu et laisser cuire pendant 20 minutes à feu très doux.
Ne pas oublier de remuer de temps en temps pour que les perles de tapioca ne restent pas collées au fond de la casserole.
- Ajouter les bananes, couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant encore 10 minutes.
- Une fois que les perles de tapioca ont gonflé, éteindre le feu, et laisser refroidir.

A servir très frais ou chaud, selon votre goût, dans un bol avec une petite touche de cacahuètes pilées par-dessus.