



## **Tapioca crémeux**

1 tasse de tapioca  
4 tasses d'eau  
2 tasses de lait entier  
1 tasse de sucre  
1/2 cuillère à café de sel  
4 jaunes d'œufs  
1 1/2 c. à thé de vanille

Commencez par rincer le tapioca à l'eau froide avec un tamis pendant environ 45 secondes.

Mettez ensuite le tapioca rincé et l'eau dans le Pot Instantané. Fermez la valve et choisissez le réglage Riz pendant 7 minutes.

Lorsque les 7 minutes sont écoulées, éteindre la casserole et laisser reposer pendant 12 minutes.

Incorporer ensuite le sucre et le sel en fouettant.

Dans un autre bol, mélanger le lait et les œufs. Puis, versez dans l'instant Pot. Faire sauter et cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.

Retirer du feu et incorporer la vanille.

Transférer dans des plats séparés ou dans un grand bol à dessert et laisser refroidir pendant au moins deux heures avant de servir.