**FLANS AU TAPIOCA ET FRUITS EXOTIQUES**

**Pour 3 personnes – 3 bols**

Temps de préparation : 10 à 15 mn

Temps de cuisson : 15 à 20 mn

Une image contenant nourriture, repas, vaisselle, table

Description générée automatiquement**Ingrédients pour un flan au kiwi**

4 cuillères à soupe de perles de tapioca blanc

80 ml d’eau + 1 pincée de sel

150 ml de lait entier

35 g de sucre

4 gouttes de Pandan

1 kiwi bien mixé et filtré

2 mini-kiwis

1 cuillère à soupe de pistaches

Quelques feuilles de verveine ou de menthe

**Ingrédients pour un flan à la mangue**

4 cuillères à soupe de bubble tea à la mangue.

1/2 mangue, mixée finement

80 ml de lait

2 cuillères à soupe de sucre

1 œuf

1 cuillère à soupe de farine

1 cuillère à soupe de beurre fondu

1 cuillère à soupe d’amande effilées.

**Ingrédients pour un flan coco/pitaya**

1 tranche de pitaya

1 boule de spaghettis de tapioca rose

80 ml de lait

1 cuillères à soupe de poudre de coco

1 cuillère à soupe de sucre

1 œuf

1 cuillère à soupe de farine

1 cuillère à soupe de beurre fondu

Quelques pétales de roses séchés

**Flan au kiwi**

Rincer les perles de tapioca et laisser gonfler 5 mn. Les mettre dans une casserole avec l’eau, le sel et le sucre. Cuire 5 mn à petits bouillons, puis ajouter le lait et le pandan, bien remuer, attendre un bouillon et ôter du feu. Lorsque le mélange est tiède, ajouter le kiwi mixé, gouter et ajouter du sucre si besoin.

Bien remuer et laisser refroidir 1h. Au moment de servir, décorer avec les pistaches, des rondelles de mini- kiwis et quelques feuilles de verveine ou de menthe.

**Flan à la mangue**

Mélanger le lait, le sucre, le beurre, l’œuf et la farine ensemble pour obtenir une pâte bien lisse.

Ajouter la mangue mixée, mélanger et mettre dans un bol. Ajouter les bubbles tea, et déposer dans le cuit vapeurs pour 15 à 20 mn. Laisser refroidir et au moment de servir, ajouter les amandes effilées passées à la poêle 3 mn pour les torréfier.

**Flan coco et pitaya**

Faire cuire 10 mn à l’eau bouillante les spaghettis de tapioca.

Parfumer le lait avec la poudre de coco, ajouter le sucre, le beurre, l’œuf et la farine, mélanger pour obtenir une pâte bien lisse. Mettre dans un bol. Ajouter les spaghettis sur le dessus et déposer dans le cuit vapeur pour 15 à 20 mn. Laisser refroidir et au moment de servir, ajouter les morceaux de pitaya et quelques pétales de rose séchés.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**