FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

Dadinhos de tapioca au curry Vadouvan

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.75	Lait	~
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
PM	Huile de colza en bouteille 1 L MAUREL	0043363
0.625	Tapioca en sac 5 kg VIVIEN PAILLE	0043455
0.5	Parmesan râpé	~
0.05	Mélange d'épices Vadouvan en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0274965
0.1	Sauce sweet chili en bouteille 600 ml THAI	0188776

Étapes de préparation

1. Mélanger le fromage et le sago, le sel et le poivre.
2. Faire revenir dans un peu d'huile le mélange Vadouvan. Ajouter le lait et le retirer du feu une fois porté à ébullition. Laisser infuser 10 minutes avant de le filtrer. Ajouter le lait au mélange de tapioca. Remettre le tout sur le feu et mélanger jusqu'à ce que la préparation s'épaississe. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
3. Mettre le mélange sur un plateau recouvert de film, il doit faire environ 2 cm d'épaisseur. Le mettre au four 12 min à 110 °C.
4. Laisser refroidir 2 heures. Réfrigérer. Couper en dés quand la préparation est ferme. Frire 3 à 4 minutes. Servir chaud avec la sweet chili sauce.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation