



Tapioca à l'orange

Thérèse Chamberland (1939)

Louise Lacroix (2016)

INGRÉDIENTS

4 c. à table de tapioca

¼ c. à thé de sel

1 1/3 tasse d'eau chaude

1 tasse de jus d'orange

zeste râpé d'une demi ½ orange

½ tasse de crème fouettée

½ tasse de sucre

PRÉPARATION

Ajoutez le tapioca et le sel à l'eau bouillante et faites cuire au bain-marie jusqu'à ce que le tapioca soit transparent, ayant soin de brasser fréquemment.

Ajoutez le sucre, le jus d'orange. Brassez le tout et faites refroidir.

Incorporez la crème -- fouettée - et versez dans des coupes.

Garnissez de sections d'orange.

