

4 pers.

## Gâteau au tapioca

Très bon

1/2 l. lait

50g tapioca

70g sucre (5c. à s. rases)

Vanille - Cannelle - 100g raisins secs trempés  
de rhum

2 œufs -

Caramel (3c. à s. sucre poudre. Quelques gouttes  
d'eau)

Préparer le caramel dans un moule à  
manqué (20 cm diamètre environ)  
Faire bouillir le lait avec sucre, vanille,  
cannelle -

À l'ébullition verser le tapioca - Laisser cuire  
y incorporer, hors du feu, les œufs battus  
et les raisins

Verser dans le moule caramélisé -  
Cuire à four moyen (170°) 30 à 40 min.  
au bain-marie -

de refroidir avant de le démouler.