



## Pudding Tapioca

1/2 tasse de tapioca de petite perle  
1 1/2 tasse d'eau  
1/2 tasse de lait entier  
1/2 tasse de sucre  
1/4 cuillère à thé de sel  
2 jaunes d'oeuf  
1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

### Instructions

Dans un pot de cuisson sous pression (un pot intérieur antiadhésif convient le mieux à cette recette), mélangez du tapioca et de l'eau. Verrouillez le couvercle en place et sélectionnez Haute pression et temps de cuisson de 6 minutes. Lorsque le bip retentit, éteignez l'autocuiseur et utilisez un déclencheur naturel pendant 10 minutes. Après 10 minutes, relâchez toute pression restante en relâchant rapidement.

Fouetter le sucre et le sel dans le tapioca de la marmite à pression.

Dans un petit bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le lait. Verser à travers une passoire fine dans la marmite à pression. Faites sauter et faites cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Éteignez l'autocuiseur et retirez le récipient de cuisson sous pression. Incorporer la vanille.

Refroidir à température ambiante, en remuant de temps en temps. (Le pouding va épaissir au fur et à mesure qu'il refroidit.) Verser dans les plats de service et refroidir. Facultatif: Servi garni de crème fouettée et d'une cerise au marasquin.

### Remarques

\* N'utilisez pas de tapioca minute. Utilisez un petit tapioca perlé dont les instructions figurent sur l'emballage, comme le tapioca à petites perles de Reese. Si les instructions de l'emballage ne recommandent pas un bain du jour au lendemain, vous devrez peut-être réduire le temps de cuisson de cette recette.

Un lecteur a utilisé le grand tapioca à grosses perles de Reese et un temps de cuisson de 9 minutes, et c'était parfait.