



[Toutes les recettes](#) | [Archives des recettes de Chef](#)
[Les autres recettes gratuites](#)



Bonjour,
Et voilà, le dernier volet de cette exceptionnelle série de "reportages des chefs" est là, juste sous vos yeux, et par conséquent les miens sont presque mouillés de larmes. Alors, bien sûr, vous vous doutez que j'en rajoute un petit peu, mais

Lait de tapioca aux fruits rouges et allumettes de spéculoos

Restaurant

"Le Sébastopol"

www.restaurant-sebastopol.fr

1 place Sébastopol

59 000 Lille

Tel : +33 (0) 3 20 57 05 05

Fax : +33 (0) 3 20 40 11 31

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

Pour le lait de tapioca :

- 30 cl de lait
- 25 g de tapioca
- 1/2 gousse de vanille
- 50 g de sucre
- 50 g de cerises
- 50 g de fraises
- 50 g de framboises
- 50 g de myrtilles

Pour les allumettes de spéculoos :

- 90 g de farine
- 60 g de vergeoise
- 60 g de beurre
- 1 blanc d'oeuf
- 5 g de mélange quatre épices

[Imprimer la recette](#) | [Envoyer à un ami](#)



2 g de bicarbonate de soude
1 g de sel



1/ Préparez vos ingrédients.



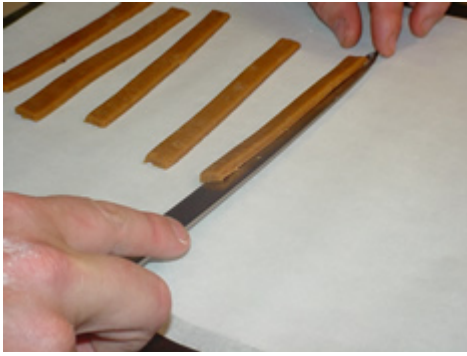
2/ Portez le lait à ébullition avec la demi gousse de vanille. Ajoutez le sucre et le tapioca en fine pluie. Faites cuire 5 min en remuant. Laissez reposer 2 h au réfrigérateur. Versez alors la préparation dans le fond des verres de service.



3/ Dénoyotez les cerises et détaillez les fraises en brunoise. Ajoutez alors les fruits dans les verres de service.



4/ Dans une terrine, mélangez le sel, la farine, le mélange quatre-épices, le bicarbonate de soude, le beurre pommade et le blanc d'oeuf. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur, puis étalez la pâte à l'aide d'un rouleau.



5/Détaillez des allumettes puis cuisez-les 15 min à th. 5/6 (160°C).



6/ Dans un verre dans lequel vous avez disposé le lait de tapioca et les fruits rouges, posez une allumette de speculoos. Ajustez la présentation. Servez, c'est prêt !

Trucs et astuces du chef :

Le tapioca est une féculé produite à partir des racines de manioc séchées puis traitées, et utilisée en cuisine. L'avantage de cette féculé est qu'elle prend le goût de la préparation à laquelle elle est ajoutée. Cuit dans du lait, il donne de délicieux desserts.

Le speculoos est un biscuit traditionnel des Flandres consommé habituellement à la Saint Nicolas. Ils ont dans ce cas la forme du grand saint. Le nom speculoos viendrait du latin species qui signifie épices. Le biscuit a une texture particulière due à la présence de vergeoise.

Le bon accord : Un Champagne.

Une recette réalisée par
Jean-Luc Germond
Restaurant "Le Sébastopol"
www.restaurant-sebastopol.fr

1 place Sébastopol
59 000 Lille

Tel : +33 (0) 3 20 57 05 05

Fax : +33 (0) 3 20 40 11 31

Préparée avec Cuisine AZ - contact : emmanuelle@cuisineaz.com