



## Nam Van à la banane

ນໍ້າຫວານກ້ວຍບວດຊີ



### Préparation:

- Faire tremper pendant 10 minutes les billes de tapioca dans deux fois leur volume d'eau
- Porter à ébullition le mélange lait de coco+ eau + sucre.
- Mettre à feu doux et verser les billes de tapioca +eau dans lesquelles elles trempaient
- Remuer régulièrement jusqu'à ce que les billes de tapioca deviennent translucides.
- Retirer du feu et laisser refroidir puis mettre au frigo.
- Incorporer les bananes en rondelles juste avant de servir.

### Principaux ingrédients :

- 40 g de billes de tapioca
- 200 ml d'eau
- 400 ml de lait de coco
- 40 g de sucre
- 1 à 2 bananes

A la place des bananes, vous pouvez les remplacer par les maïs, patate douce, ou bien des manions.

Niveau de difficulté			
Coût	€	€€	€€€