

RIZ COLLANT A LA MANGUE THAI



INGREDIENTS :

- Riz gluant 200g
- Lait de coco 20 cl
- Cassonade 70g
- Mangue 1
- Sésame 2 c. à café
- Sel 1 pincée

PREPARATION :

- Rincer le riz à l'eau froide
- Le faire cuire dans un rice cooker ou à la vapeur 25 min
- Pendant ce temps faire doucement chauffer le lait de coco en y ajoutant le sucre et le sel puis arrêter la cuisson dès l'ébullition
- Pelez la mangue et coupez la en cubes
- Une fois le riz cuit versez le lait de coco dessus jusqu'à absorption complète par le riz
- Laisser reposer un bon ¼ d'heure avant de servir
- Servir dans des coupelles en y ajoutant les cubes de mangue et les graines de sésame
- Se mange tiède