





RIZ GLUANT AU LAIT DE COCO



Ingrédients

- 120 g de riz gluant (à faire tremper 4 heures dans l'eau avant cuisson)
- 100 ml de lait de coco
- 2 C A S de sucre
- 2 pincées de sel
- 1 mangue



Préparation

1. Faire tremper le riz gluant à l'avance (4 heures au moins) dans 3 ou 4 fois son volume d'eau froide. Disposer le riz dans un torchon propre et mouillé, dans le panier vapeur de votre cuiseur vapeur et faire cuire 20 minutes.
2. Faire chauffer le lait de coco, avec le sucre et le sel, puis ajouter le riz cuit et mélanger. Couper le feu, couvrir et laisser reposer 10 minutes pour que le riz absorbe tout le liquide.
3. À l'aide d'une tasse ou d'un petit moule, remplir de riz et démouler sur une assiette, sinon disposer dans des petites coupelles home made en feuilles de bananier servir avec la mangue fraîche.