



RIZ GLUANT À LA MANGUE

Khaw Neaw Ma Maung

● INGRÉDIENTS —POUR 4 PERSONNES—

- 4 tasses de riz gluant (à faire tremper toute la nuit dans de l'eau)
- 1 tasse de crème de coco
- 1 tasse de lait de coco (1/2 litre)
- 2 mangues mûres (pelées et coupées en forme de lune)
- ½ tasse de sucre de canne (en Thaïlande). Moi j'utilise moins de sucre.
- Une pincée de sel
- 1 cuillère à café de graines de sésame grillées pour la décoration

• • SERVIR LA SAUCE À PART

- 1 ½ tasse de lait de coco
- 2 cuillères à café de sucre de palme
- Une pincée de sel

• • • EN OPTION

- Feuille de pandan (pour la couleur)

● PRÉPARATION

Faire tremper le riz dans l'eau pendant 3 à 5 heures ou toute une nuit.

Égoutter le riz et le verser dans un panier à vapeur (style thaïlandais) suspendu au-dessus de l'eau bouillante (environ 20 min.). Une fois le riz cuit, le laisser reposer à 30 degrés.

Porter la crème et le lait de coco à ébullition (avec ou sans la feuille de pandan). Retirer la feuille de pandan lorsque l'ébullition est atteinte.

Ajouter le sucre et le sel. Continuer à remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout dans le lait de coco. Conserver 2 cuillères à café de cette sauce à la noix de coco.

Ajouter le riz cuit à la vapeur au lait de coco et continuer à remuer jusqu'à ce que tout le lait soit absorbé. Faire des quenelles et de la sauce avec le reste du lait de coco.

Servir avec des tranches de mangue et décorer de flocons de noix de coco.

Vous allez vous régaler avec ce dessert ! 😊