

Mangue et riz gluant à la crème de coco |

Recette pour 4 personnes

Description

Dessert sur les connotations de fraîcheur et textures.

L'astuce du chef

Il sera important d'avoir une mangue bien mûre pour cette recette, il est possible d'en utiliser de la congelée au besoin.

Ingrédients

Ingrédients

- 160 Gr Riz gluant
- 200 Ml Lait de coco
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc
- 40 Gr Noix de coco râpée

Sauce coco

- 200 Ml Lait de coco
- 50 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Sel

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Réalisation

Épluchez les mangues et les tailler en cubes (macédoine).

Rincez le riz à l'eau froide. Cuisson du riz au cuiseur à riz, ou dans une casserole avec le double de volume d'eau que de riz. Portez à ébullition sur le feu à couvert. Une fois l'ébullition atteinte, baissez au minimum le feu, laissez cuire 20 minutes, toujours à couvert. Ensuite retirer du feu laissez reposer 5 minutes hors du feu, toujours avec le couvercle. Ajoutez le lait de coco et le sucre, puis laissez refroidir complètement.

Torréfiez les graines de sésame et la noix de coco dans une poêle chaude en faisant quelques aller retour dans la poêle.

Sauce coco

Faire bouillir la crème de coco avec le sucre et le sel.

Laissez tiédir avant de servir.

Montage

Dans un bol, déposez le riz, ajoutez dessus la mangue, recouvrez de sauce coco, finalisez avec la

coco et le sésame grillé.

Bon appétit!