

Mangue et riz gluant à la crème de coco (Khao Neao Mamuang)

Recette pour 4 personnes

Description

Dessert sur les connotations Thaïlandaise, fraîcheur et texture

Ingrédients

Ingrédients

- 1 Tasse(s) Riz gluant
- 250 Ml Crème de coco haiku
- 25 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Mangue fraîche
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc
- 50 Gr Noix de coco râpée
- 1 Pincée(s) Sel

- Sel et poivre

Sauce coco

- 200 Ml Crème de coco haiku
- 10 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Sel

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25.00 mins**
- Temps de repos **60.00 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 15 minutes, toujours à couvert. Ensuite retirer du feu laissez reposer 5 minutes hors du feu, toujours avec le couvercle.

Dans une casserole, chauffez la crème de coco, le sucre et le sel, ajoutez-le au riz cuit, petit à petit.

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!