Riz collant à la noix de coco et à la mangue fraiche

Recette pour 4 personnes

Description

Délicieux dessert exotique à base de riz collant aromatisé au lait de coco et accompagné de mangue frache.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser une papillote de riz collant à l'aide d'une feuille de banane dans laquelle vous avec vos fruits et la faire griller au BBQ quelques minutes de chaque côté. Par ailleurs, vous pouvez remplacer la mangue par d'autres fruits, soit la banane ou les litchis.

Ingrédients

Pour le riz collant à la noix coco et à la mangue frache

- 125 Ml Riz gluant
- 250 Ml Lait de coco
- 80 Gr Sucre de palme
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Cuil. à thé Fécule de maïs
- 2 Unité(s) Mangue fraîche
- 50 Gr Copeaux de noix de coco

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Mise en place

Pelez la mangue et découpez-la en lamelles.Déposez les copeaux de noix de coco sur une plaque à cuisson et faites-les rôtir au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés soit pendant environ 5 à 8 minutes.

Pour la préparation du lait de coco

Dans une petite casserole, réunissez le lait de coco, le sucre de palme, le sel et la fécule de mas. Faites chauffer le tout jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous en remuant avec un fouet.

Pour la préparation du riz collant

Faites tremper le riz dans une tasse d'eau pendant au moins 2 heures. Égouttez-le bien.Dans un panier vapeur en bambou, ou le panier d'un cuiseur-vapeur déposez le riz (sans eau) et faites-le cuire pendant 25 minutes. Déposez le riz dans un bol et versez la moitié de la préparation au lait de coco. Laissez reposer pendant 20 minutes à couvert.

Dressage de vos assiettes

Dressez une portion de riz collant à l'aide d'un emporte-pièce. Versez un peu de préparation au lait de coco sur le riz et décorez le tout de tranches de mangues et de quelques copeaux de noix de coco rôtis.

Bon appétit!