

Riz gluant au lait de coco



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Une nuit



CUISSON

45 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 150g de riz gluant
- 160g de lait de coco épais
- 50g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 mangue



Versez le riz dans un saladier, recouvrez-le d'eau et laissez tremper toute la nuit.
Mettez suffisamment d'eau car le riz va en absorber une partie

Egouttez le riz puis déposez-le dans un cuit-vapeur.
Faites cuire à la vapeur pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, dans un bol, mélangez le lait de coco et le sucre.
Versez la moitié du mélange coco-sucre sur le riz gluant et mélangez.
Faites cuire à la vapeur pendant encore 15 minutes.

Au moment de servir, ajoutez le reste de sauce coco-sucre et des petites cubes de mangue.