



RIZ GLUANT A LA MANGUE KHAO NIAO MAMUANG par Boris Cuzon Sofitel Silom, Bangkok (Thaïlande)

Nbre de personnes : 4 à 6



Ingrédients

- 4 tasses de riz gluant
- 1 litre de lait de coco
- 200-250 g de sucre
- 5 g sel
- 4 mangues mûres en tranches

Réalisation

Rincer le riz gluant plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire et faire tremper le riz toute la nuit.
Egoutter le riz et l'étaler dans de la gaze.
Cuire à la vapeur pendant 20-25 minutes.

Pendant ce temps, chauffer le lait de coco avec le sucre et le sel jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Refroidir ce mélange dans une jatte.

Quand le riz est cuit, ajouter presque tout le mélange de crème.
Bien mélanger et laisser reposer 10 minutes.
Servir le riz sur un plat. Décorer avec des tranches de mangues.

Verser le reste de lait de coco sur le riz. .