



# Khao niew ma muang

Mangue et riz gluant au lait de coco

Pour  
6 pcs.

Préparation : 15 min. • Trempage : 2h10 à 1 nuit

• Repos : 1 h • Cuisson : 1h15

## Ingrédients

- 1 mangue
- 200 g de riz gluant
- 300 g de lait de coco
- 2 cuillerées à soupe de graines de sésame ou de cacahuètes non salées torréfiées (facultatif)
- 120 g de sucre
- Sel

## Préparation

- ❖ Préparez le riz gluant : dans un saladier d'eau chaude, faites tremper le riz pendant 2h (ou mieux, une nuit dans l'eau froide). Rincez -le jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis égouttez pendant 10 min.
- ❖ Tapissez un panier en bambou de 20 cm de papier cuisson préalablement troué, étalez le riz gluant et faites cuire à la vapeur à feu moyen. A compter de l'ébullition, comptez 1 heure si le riz a trempé 2 heures, et seulement 30 min s'il a trempé une nuit.
- ❖ Pendant la cuisson, remuez trois fois le riz pour qu'il cuise de manière homogène. Lorsque le riz est cuit, laissez reposer pendant 15 min dans le panier avec le couvercle.
- ❖ Mettez le lait de coco, le sucre et le sel dans une petite casserole. Portez à ébullition. Laissez frémir 3 min environ en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.





# Khao niew ma muang

Mangue et riz gluant au lait de coco

Pour  
6 pcs.

- ❖ Transférez le riz dans un récipient et versez-y deux tiers du lait de coco préparé. Mélangez bien à l'aide d'une fourchette pour que les grains de riz se séparent. Couvrez et laissez refroidir pendant 1h environ jusqu'à ce que le riz ait complètement absorbé le lait.
- ❖ Pelez la mangue, puis coupez sa chair en lamelles ou en morceaux selon votre goût. Mouillez une petite coupelle avec un peu de lait de coco, puis utilisez-la comme moule pour servir le riz.
- ❖ Dans des assiettes à dessert, répartissez la mangue et le riz au lait de coco moulé. Nappez du reste de lait de coco et parsemez de graines de sésame ou de cacahuètes.
- ❖ Dégustez aussitôt.