



# 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.