

# au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres ....

## Riz gluant à la mangue

Voici un très bon dessert, assez nourrissant, pour 6 à 8 personnes.



Faire tremper pendant au moins 8 heures, **500 g de riz gluant** dans de l'eau froide. Ensuite, après l'avoir égoutter, le cuire à la vapeur pendant 20 minutes, le retourner 1 fois pendant la cuisson.

Pendant qu'il cuit, cuire dans une petite casserole **la crème de 5 dl de lait de coco** (ne pas secouer, c'est l'épais qui se trouve dessus), **200 g de sucre** et **3/4 de cc de sel**.

Disposer le riz cuit dans un plat, y verser le mélange de crème sucré, bien brasser et couvrir pour la crème de coco imbibe bien le riz.

Dans une petite casserole cuire **la crème de 5 dl de lait de coco** avec **1/2 cc de sel**. Laisser refroidir.

Dans une poêle, faire dorer à sec **1 cs de graine de sésame**. Réserver.

Peler et couper **2 mangues mûres thaïlandaises**.

Disposer le riz sucré au coco dans une coupe, déposer quelques morceaux de mangue, un peu de crème de coco salé, et une pincée de graines de sésame.

Bon appetit....

[www.leboutdumonde.canalblog.com](http://www.leboutdumonde.canalblog.com)