

RIZ COCO ET MANGUE

 Pour 4 personnes

 Préparation : 10 min

 Cuisson : 25 min



INGRÉDIENTS

- 200 g de riz rond (riz dessert ou riz à sushi)
- 25 cl d'eau
- 20 cl de lait de coco
- 2 à 3 c. à s. de sucre de canne ou sirop d'agave
- 1 pincée de sel
- 1 à 2 mangues bien mûres
- Le zeste fin d'1 citron vert



PRÉPARATION

1. Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire.
2. Dans une casserole, mélanger le riz, l'eau, le lait de coco et le sel. Porter à ébullition.
3. Baisser sur feu doux, couvrir et laisser cuire 15 à 18 minutes, jusqu'à absorption du liquide.
4. Hors du feu, ajouter le sucre ou l'agave. Mélanger délicatement et laisser reposer 10 minutes à couvert.

 Le riz doit être crémeux, avec des grains distincts.

DRESSAGE

- Répartir le riz tiède ou froid en verrines ou petits bols.
- Ajouter les dés de mangue.
- Parsemer de zeste de citron vert



Florian Bastier