

# Riz collant à la noix de coco et à la mangue fraîche

Recette pour 4 personnes

## Description

Un dessert au goût tropical!

## Ingrédients

### Riz collant

- 1 Tasse(s) Riz à grain rond à sushi

### Préparation de lait de coco

- 250 Ml Lait de coco
- 80 Gr Sucre de palme
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Cuil. à thé Féculé de maïs

### Garniture

- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 2 Cuil. à soupe Copeaux de noix de coco

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

### Mise en place

Pelez la mangue et découpez-la en lamelles. Déposez les copeaux de noix de coco sur une plaque à cuisson et faites-les rôtir au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés soit pendant environ 5 à 12 minutes.

### Pour la préparation du riz collant

Faites tremper le riz dans une tasse d'eau pendant au moins 2 heures. Égouttez-le. Dans un panier vapeur en bambou, déposez le riz et faites-le cuire pendant 25 minutes. Déposez le riz dans un bol et versez la moitié de la préparation au lait de coco. Laissez reposer pendant 20 minutes.

### Pour la préparation du lait de coco

Dans une petite casserole, réunissez le lait de coco, le sucre de palme et le sel et la féculé de maïs et faites chauffer le tout jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout en remuant avec un fouet.

### Dressage de vos assiettes

Dressez une portion de riz collant à l'aide d'un emporte pièce. Versez un peu de préparation au lait de coco sur le riz et décorez le tout de tranches de mangues et de quelques copeaux de noix de coco rôtis.

**Bon appétit!**