

Riz gluant à la mangue - Khao Neow Moon



Je vous réserve aujourd'hui un bijou de la cuisine thaïe, le dessert **le plus populaire** en dehors du **durian** (fruit que peu d'occidentaux mangent en cause son odeur très particulière mais très apprécié par tous les asiatiques).

Un petit délice, doux et parfumé. Un dessert qui change, il finira en beauté un dîner asiatique à tendance thaï.

180 g de riz gluant
400 g de lait de coco
2 cs de sucre de palm
2 pincées de sel
2 mangues

1 feuille de pandanus

Lavez le **riz gluant** et laissez-le reposer dans de l'eau de 2 à 8h.

Egouttez-le et transférez-le dans une **mousseline**. Faites-le cuire à la vapeur pendant **20 minutes** à couvert.

Faites chauffer le **lait de coco** 5 minutes avant la fin de la cuisson du riz.

Versez le **sucre** et le **sel**. Vous pouvez utiliser du sucre de palm ou du sucre roux.

Ajoutez une **feuille de pandanus** ou de l'essence. Vous pouvez utiliser une essence de vanille, de pandanus ou de jasmin.

Il m'arrive aussi de le préparer avec de la **cardamome**.

En remuant tout le temps, **portez à ébullition**.

Transférez le riz gluant cuit dans un cul de poule, versez le lait de coco chaud.

Ne mélangez pas mais le riz doit être couvert par le lait de coco chaud. Couvrez avec la mousseline et **laissez reposer 20 minutes**.

Coupez la haut et le bas de la **mangue** cela va vous permettre de couper la mangue en deux en suivant le noyau et en perdant le moins de pulpe.

Coupez chaque moitié en **2** ou **3**. Posez chaque morceau sur le bord de votre plan de travail côté peau. Faites glisser la lame du couteau pour récupérer la pulpe. Il est plus facile d'utiliser un couteau avec une lame longue, fine et souple type filet de sole.

Vous pouvez garder un morceau entier et coupez grossièrement le reste de la mangue. J'ai choisi de l'assaisonner avec un peu de **coriandre fraîche**.

Après 20 minutes, le **riz gluant a absorbé le lait de coco**, mélangez délicatement car les grains sont fragiles. Vous pouvez laisser reposer encore 15 minutes ou dresser vos assiettes.

Pour dresser vos assiettes, vous pouvez faire des quenelles ou vos aides d'un petit cercle ou remplir un ramequin et le retourner sur votre assiette.

Décorez le riz de **sésames dorés** et mettez de chaque côté un morceau de mangue et les dés de mangue.

Si vous voulez prendre un peu d'avance, très simple, réchauffez le riz gluant mariné dans le lait de coco à la vapeur (ni four, ni micro-onde).

Régalez-vous