# Riz gluant à la mangue et au lait de coco

Le dessert thaïlandais par excellence : du riz gluant tiède imprégné de lait de coco sucré, servi avec de la mangue mûre.

| 4 personnes | 10 min préparation | 30 min cuisson | 40 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 250 g de riz gluant
- 300 ml de lait de coco
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 mangues mûres
- 1 c. à soupe de graines de sésame grillées

## Préparation

1. Tremper le riz gluant 4 heures dans l'eau froide, puis l'égoutter.
2. Verser 800 ml d'eau dans le bol, placer le riz dans le Varoma sur du papier cuisson perforé, et cuire à la vapeur.
   **25 min / Varoma / vitesse 3**
3. Vider le bol et y chauffer le lait de coco avec le sucre et le sel.
   **4 min / 80°C / vitesse 2**
4. Verser les deux tiers de ce lait sur le riz chaud, mélanger et laisser gonfler 15 minutes.
5. Éplucher et trancher les mangues.
6. Servir le riz avec la mangue, un filet du reste de lait de coco et du sésame.

**Le conseil de Tiha**
Ajoute le lait de coco quand le riz est encore chaud, il l'absorbe bien mieux.

**Conservation :** 1 jour à température ambiante, le riz durcit au froid.