Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Riz à la noix de coco

Ingrédients

200g de riz long grain thaï, 1 noix de coco, 1 boîte de lait de coco, 100g de sucre, Sel,

Préparation

Ouvrir la noix de coco et récupérer le lait.
Dans un robot, mélanger la chair de coco avec le lait et réduire le tout en purée. Egoutter afin d'obtenir le « premier » lait. Réserver. Ajouter deux tasses d'eau chaude, laisser reposer et égoutter encore. Continuer de la sorte jusqu'à obtenir trois tasses de lait de coco. (On peut compléter avec la boîte de lait de coco)
Dans un poêlon, faire cuire le « premier » lait avec 4 càs de sucre, et poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'une belle couleur caramel. Ajouter ensuite le reste du lait de coco et remuer constamment.
Ajouter ensuite 2 tasses de riz long grain, saler, amener à légère ébullition puis couvrir (sans ouvrir!) et poursuivre la cuisson jusqu'à assèchement du riz.

Commentaires

Notes :