

GATEAU DE RIZ LAOTIEN A LA NOIX DE COCO

RECETTE N°5960

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 7/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 2 tasses de riz gluant
- la chair de 2 noix de coco
- sucre à volonté
- eau

MATERIELS INDISPENSABLES

- autocuiseur
- couteau de cuisine
- casserole
- cuillère en bois
- plat à four
- aluminium
- papier sulfurisé
- 25 à 40cl - tasse / punch cup
- réfrigérateur

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



17 ETAPES A SUIVRES

01. Faire tremper le riz dans 4 tasses d'eau tiède pendant 3 heures.
02. Le faire cuire dans ce liquide.
03. Écraser en purée la chair des noix de coco, au préalable découpée en lanières, avec de l'eau tiède: on obtient du lait de coco.
04. Filtrer le jus dans une casserole.
05. Le faire bouillir à feu moyen jusqu'à ce que le liquide se décompose en une crème qui reste au fond et en une matière huileuse qui remonte à la surface.
06. En mettre la moitié de côté.
07. Avec une cuiller de bois, incorporer le riz cuit et le sucre dans le reste.
08. Cuire à petit feu en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe.
09. Pour empêcher le mélange d'attacher, on peut ajouter de l'eau tiède.
10. Retirer du feu.
11. Prélever l'huile qui est montée à la surface du lait de coco gardé en attente, pour en graisser l'intérieur d'un grand plat en aluminium, ce qui empêchera le riz de coller.
12. En badigeonner également un côté d'un papier sulfurisé.
13. Répartir le mélange de coco sur toute la surface du plat, de l'épaisseur voulue.
14. L'aplatir avec le papier sulfurisé que l'on retirera ensuite.
15. Étendre le reste de la crème de coco sur toute la surface du gâteau de riz.
16. Laisser en attente jusqu'à ce que le tout soit bien ferme.
17. Servir froid.

NOTES PERSONNELLES
