

Khanôm Khao Thôm



Temps de cuisson: 1h30

Temps d'attente: 3 heures

Ingrédients pour 8 pièces :

- 360 g de riz gluant
- 1 boîte de lait de coco (400 g)
- 150 g d'eau
- Un peu de sel (exhausteur de goût)
- 100 g de sucre roux
- 2 bananes bien mûres
- Feuilles de bananier bien lavées

Recette:

1. Cuire le riz avec le lait de coco, l'eau et le sel pendant 20 mn à 30 mn dans une risottière électrique ou alors à feu doux dans une casserole antiadhésive et en couvrant. Le riz est cuit lorsque tout le liquide est absorbé.
2. Laisser un peu refroidir, ajouter le sucre et bien mélanger.
3. Laver les feuilles de bananier, les couper en grands rectangles.
4. Peler les bananes. Couper en deux dans le sens de la largeur puis en deux dans le sens de la longueur pour obtenir quatre morceaux par banane.
5. Superposer deux rectangles et déposer un peu de riz au centre, un morceau de banane, recouvrir d'un peu de riz et refermer la feuille de banane dessus en serrant bien. Attacher avec de la ficelle de cuisine.



6. Cuire à la vapeur pendant 1 heure. Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur au moins deux heures avant de déguster.

