

les recettes d'Alice

Risotto sucré au lait de coco et à la mangue



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

100 gr de riz arborio
60 cl de lait de coco
20 gr de noix de coco râpée
20 cl de lait
2 c à s d'huile

1 mangue
40 gr de sucre

Matériel nécessaire

1 cuillère à risotto

Préparation et réalisation

1- Dans une casserole faire chauffer l'huile et mettre le riz et la coco râpée et remuer jusqu'à ce que le riz soit translucide puis ajouter le sucre. Incorporer petit à petit le lait de coco et le lait au fur et à mesure de l'évaporation et remuant sans cesse. La cuisson dure 20 min environ.
2- Eplucher la mangue et la tailler en dés.
3- Dresser dans des ramequins ou des verrines en intercalant les couches de riz et de mangues.

Conseils et astuces

On peut saupoudrer de cannelle en poudre.

Alice Délice

