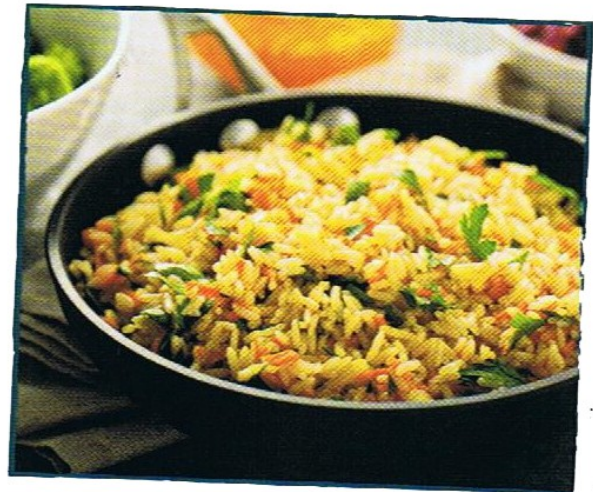




Riz Thaï épicé à la mangue

Ingrédients:

- 200 g de riz thaï Hom Mali blanc
- Artisans du Monde
- 20 cl de lait de coco Artisans du Monde à compléter par un peu d'eau
- 1 oignon en petits morceaux
- 1 cuillère à soupe de curry fort Artisans du Monde
- ½ sachet de mangues séchées Artisans du Monde réhydratées coupées en dés
- 1 poignée de coriandre fraîchement ciselée
- Sel



Rincer le riz une fois puis le déposer dans la rizière (cuisinier de riz), ajouter le lait de coco et un peu d'eau, du sel. Laisser la rizière faire le travail à votre place. Dans un wok, faire revenir l'oignon émincé, ajouter le curry fort.

Jeter le riz au lait de coco dans le wok et bien mélanger afin qu'il prenne une jolie coloration grâce au curry fort. Ajouter les dés de mangues et laisser cuire tout en remuant une dizaine de minutes. 1 min avant d'éteindre le feu, ajouter la coriandre ciselée.

Bonne dégustation !