



Thaïlande

□ riz gluant, <i>khao niao</i> , à grain long <i>thai</i>	300 g	□ sel fin	2 1/2 g
□ lait de coco entier	400 ml	□ mangues mures, <i>Ataulfo</i> , <i>Nam</i> <i>Dok Mai</i> , ou mangue mûre très parfumée	2
□ sucre de palme, <i>râpé si en bloc</i> , à <i>défaut cassonade</i>	50 g	□ graines de sesame grillées, <i>blanches ou noires</i>	15 g

— Trempage du riz —

1. Rincer brièvement 300 g de *riz gluant* sous l'eau froide 2-3 fois.
2. Couvrir d'eau froide et laisser tremper au moins 4 heures, idéalement une nuit entière au *réfrigérateur*.

— Cuisson à la vapeur —

3. Égoutter le riz. Placer dans un *panier bambou* chemisé d'une *mousseline* ou d'un torchon fin propre. À défaut, utiliser un couscoussier chemisé.
4. Poser au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Couvrir. Cuire à la vapeur *20 minutes*, retourner la masse de riz à mi-cuisson pour une cuisson homogène.
5. Le riz doit être translucide, tendre et élastique. Si des grains restent opaques, prolonger 5 minutes.
6. Transférer dans un *cul-de-poule* couvert d'un linge humide pour garder au chaud.

— Sauce coco sucrée —

7. Dans une *petite casserole*, verser 400 ml de *lait de coco entier*, 50 g de *sucres de palme* et ½ càc de *sel fin*.
8. Chauffer à feu doux en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre 3 *minutes*. Ne jamais faire bouillir.
9. Réserver environ un tiers de la sauce (120 ml) dans un petit bol pour le service — c'est le filet qu'on verse par-dessus au dressage.

— Imprégnation du riz —

10. Verser les deux tiers de la sauce chaude (environ 240 ml) directement sur le riz gluant encore chaud. Mélanger délicatement avec une spatule bois.
11. Couvrir et laisser reposer *15 minutes*, le temps que le riz absorbe la sauce. Il devient brillant, parfumé et légèrement collant mais pas détrempé.

— Préparation des mangues —

12. Peler 2 *mangues mures* et retirer la chair du noyau. Trancher la chair en lamelles épaisses de 5 mm ou en gros cubes.

— Service —

13. Dans quatre assiettes, former un petit dôme de riz gluant parfumé.
14. Disposer la mangue tranchée à côté.
15. Verser un filet de la sauce coco réservée (le tiers) sur le riz.
16. Parsemer 2 càs de *graines de sesame grillées* sur le riz.
17. Servir immédiatement, le riz tiède et la mangue à température ambiante.

Variante haricots mungo grillés : remplacer ou compléter le sésame par 2 càs de haricots mungo (mung beans) décortiqués grillés à sec jusqu'à devenir brun doré, puis grossièrement pilés. Topping typique en Thaïlande.

Variante durian : hors saison des mangues, servir avec de la pulpe de durian frais ou surgelé. Dessert plus audacieux, très apprécié localement.

Variante longanes : servir avec des longanes dénoyautés frais ou en sirop égouttés.

Riz gluant : si on n'a pas de panier bambou, un chinois posé au-dessus d'une casserole d'eau avec un couvercle fonctionne. Un couscoussier aussi. Un rice cooker donne un résultat trop pâteux.

Mangue européenne : les mangues du Pérou, du Brésil ou de Côte d'Ivoire vendues en grande surface sont généralement moins parfumées. Les meilleurs résultats viennent des mangues Ataulfo (petites, jaune doré, saison février-avril) ou Alphonso (variété indienne, saison mars-juin, disponible en épicerie indienne).

Sauce coco plus épaisse : certaines versions délaient 1 càc de fécule de riz dans la sauce coco pour obtenir une texture nappante — c'est la version plus moderne de restaurant. La version villageoise classique est plus liquide.

Conservation : le riz gluant imprégné se conserve 24h au frigo, à ressortir à température ambiante avant service (il durcit au frigo, redevient tendre à l'ambiante). La mangue se coupe au dernier moment.