

Riz gluant à la banane (sticky rice)



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 6-8 personnes :

- 250 g. de riz gluant (*sticky rice*)
 - 250 ml. de lait de coco
 - 400 ml. de lait de soja
- 50 g. de sucre complet rapadura
- 2 bananes mûres (ou autre fruit au choix)

La recette de Juliette :

- Au préalable, faire tremper le riz gluant pendant 5 à 12 heures.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait de coco, le lait de soja et le sucre complet.
- Y ajouter le riz gluant égoutté et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les bananes coupées en rondelles. Mélanger.
- Servir chaud ou tiède, au petit-déjeuner ou en dessert.