

Temps : 1 heure

Niveau : Moyenne

Personnes : 4

Un dessert trompe l'oeil original.

Préparation

Etape 1

ÉTAPE 1

Découper les crêpes à la dimension d'une feuille de nori (21x19 cm).

Réserver les crêpes découpées en les filmant.

Découper les joues de mangue en gros bâtonnets de minimum 2 cm de base.

Etape 2

ÉTAPE 2

Faire bouillir le lait et le lait de coco avec 100g de sucre semoule dans une casserole.

Ajouter le riz et remuer.

Laisser cuire à feu très doux en remuant de temps en temps pour éviter que le riz n'accroche.

Cuire jusqu'à surcuisson du riz et absorption quasi totale du liquide.

Ajouter 30g de texturant Knorr pour donner une meilleure tenue à la préparation.

Réserver jusqu'à refroidissement complet.

Etape 3

ÉTAPE 3

Étaler une feuille de film alimentaire plus grande que la crêpe.

Placer une crêpe sur le film alimentaire.

Étaler le riz au lait sur la moitié de la surface de la crêpe, avec une épaisseur maximale de 1 cm.

Déposer les bâtonnets de mangue sur le riz, en les plaçant sur toute la largeur de la crêpe, à 3-4 cm du bord.

À l'aide du film alimentaire, rouler les makis en serrant bien pour former un cylindre régulier.

Fermer les extrémités du film et réserver au frais.

Etape 4

ÉTAPE 4

Après 2 heures de repos au réfrigérateur, retirer le film alimentaire.

Découper chaque cylindre en 6 morceaux de même épaisseur.

Décorer et présenter les makis selon votre convenance.

Pour un petit plus, servir les makis avec un sirop de sucre parfumé au rhum ou un coulis de fruit de la passion.

Bon appétit !

Ingrédients



4 Crêpes bretonnes



4 Joutes de mangues



40 cl Lait de coco



50 cl Lait demi-écrémé



200 g Riz rond



100 g Sucre semoule



30 g Texturant Knorr

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	677
Matières grasses (g)	4
Dont acides gras saturés	4.9
Glucides (g)	25.7
Dont sucres	12.5
Protéines (g)	3.2
Sel (g)	0.09