

SUSHI AU LAIT DE COCO ET AUX FRUITS



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 120 g de riz rond (Arborio)
- 40 g de sucre roux
- 1 jaune d'œuf
- 2 dl de lait de coco
- 2 dl de lait demi-écrémé
- 100 g de fraises
- 15 g de sucre glace
- Fruits mûrs : kiwi, fraises, mangue, nectarine

PRÉPARATION

Porter à ébullition le lait et le lait de coco. Ajouter le riz et cuire à feu doux durant 20 minutes.

Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre, ajouter au riz en fin de cuisson. Bien mélanger, étaler le riz dans un plat filmé à hauteur de 2 cm et laisser refroidir au frais au moins 2 h.

Laver, peler et couper les fruits de saison en fines tranches, réservées.

Laver et équeuter les fraises, mixer avec le sucre glace afin d'obtenir un coulis.

Couper des rectangles de riz de 2 cm sur 5. Garnir de fruits coupés et dresser sur un plat. Les sushi peuvent se déguster avec du coulis de fraises.