Riz Noir au Lait de Coco
(Black Rice Pudding)

Pour 8 personnes:
250 g de riz gluant noir
1,5 l d'eau
250 g de sucre
350 ml de lait de coco
20 cl de crème de coco
1 mangue

Rincez plusieurs fois le riz et faites-le tremper une heure au moins à l'eau froide. Mettez-le dans une grande casserole, ajoutez l'eau et faites cuire sur feu doux 1 heure.
Au bout de ce temps, égouttez le riz, remettez-le dans la casserole avec le sucre et le lait de coco. Faites cuire 20 minutes. Laissez refroidir.
Versez dans des coupes individuelles. Ajoutez un peu de crème de coco sur le dessus et quelques lamelles de mangues. Servez bien frais.