

# 椰丝黑糯米饭

## 食材准备 (4人份)

- 2大杯**鸡标黑糯米**
- 1大杯**SAVOY椰奶浆**
- 2大杯**树糖或蔗糖**
- 5大杯**鸡标椰子水**
- 3大杯**鸡标嫩椰丝**
- 半茶匙盐
- 一个芒果，去皮切成薄片(任选)

## 制作方法

- 1) 黑糯米洗净放入锅内，加入椰子水煮开，再用中火煮熟(20分钟左右)。
  - 2) 加入糖至其完全融化。
  - 3) 放入嫩椰丝，继续加热、搅拌，然后关火。
  - 4) 加入椰浆和盐搅拌，用中火，继续搅拌避免椰奶浆出油，拌匀后关火。
  - 5) 将椰丝黑糯米饭盛入碗中，淋上微咸的椰奶浆，可根据口味点缀上芒果片。
- 小窍门：可用龙眼替代椰丝。

- 1 Riz gluant noir **Oiseaux célestes**  
金凤凰黑糯米
- 2 Crème de coco **Savoy** 椰浆
- 3 Eau de coco jeune **Coq**  
鸡标椰子水
- 4 Chair de coco jeune **Coq**  
鸡标嫩椰丝



# Riz gluant noir à la noix de coco jeune

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 grandes tasses de **riz gluant noir Coq**
- 1 grandes tasses de **crème de coco Savoy**
- 2 grandes tasses de sucre de palme ou sucre de canne
- 5 grandes tasses d'**eau de coco jeune Coq**
- 3 grandes tasses de **chair de coco jeune Coq**
- 1/2 c. à café de sel
- 1 mangue entière, épluchée et finement coupée (facultatif)

## Préparation

- 1) **Rincer** à 2 reprises le riz gluant noir à l'eau. Placer dans une casserole et ajouter l'eau de coco jeune. Laisser doucement bouillir le riz à feu moyen jusqu'à cuisson complète. (+/- 20 min)
- 2) **Ajouter** le sucre et continuer la cuisson jusqu'à sa dissolution complète.
- 3) **Ajouter** la chair de coco jeune, réchauffer tout en mélangeant, puis arrêter le feu.
- 4) **Incorporer** la crème de coco et le sel et bien mélanger le tout à feu doux. Mélanger régulièrement pour éviter que la crème ne se sépare de sa graisse. Une fois bien mélangé, retirer du feu.
- 5) **Disposer** le riz gluant noir à la noix de coco jeune dans des bols et arroser de crème de coco très légèrement salée. Agrémenter de fines tranches de mangue si désiré.

**Astuce:** Vous pouvez remplacer la chair de coco jeune par le fruit Longane.

