

Recettes

Okayu à la mangue



Ingrédients (pour 2 personnes)

100ml Riz
600ml Eau
Une pincée de sel
Une mangue (100g)

Préparation

1. Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire, en la changeant plusieurs fois.
2. Mettez le riz dans une casserole, ajoutez l'eau et laissez tremper pendant 15 minutes.
3. Lavez soigneusement la mangue, pelez-la et ôtez le noyau. Coupez finement la peau, ou bien broyez-la en une pâte. Coupez les fruits en petits morceaux.
4. Ajoutez le sel et la peau de mangue coupée en morceaux au riz. Faites chauffer jusqu'à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire pendant environ 25 minutes avant d'éteindre le feu.
5. Ajoutez les morceaux de mangue à l'okayu, couvrez-le et laissez étuver pendant environ 10 minutes.