



Makis exotiques

Ingrédients pour 4 personnes

- 230 gr de riz gluant
- 50 cl de lait ou de crème de coco
- 50 cl de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 90 gr de sucre semoule
- 2 mangues mûres
- 2 fruits de la passion
- 1 petit ananas Victoria
- 2 kiwis
- Quelques feuilles de verveine

Pour le caramel

- 200 gr de sucre semoule
- 20 cl d'un mélange de jus mangue/passion

La préparation

1. Faites chauffer le lait entier et la crème de coco avec la gousse de vanille grattée et les 90 gr de sucre ;
2. Rincez le riz et faites-le cuire dans le mélange des deux laits, à feu doux. Goûtez-le pour savoir s'il est cuit. Le riz doit être crémeux. Laissez refroidir ;
3. Epluchez la mangue et coupez des tranches à la mandoline. Faites de même avec l'ananas et 1 kiwi ;
4. Epluchez et coupez 1 kiwi en bâtonnets et récupérez la chair de fruits de passion avec les pépins ;
5. Réalisez un caramel en faisant chauffer les 200 gr de sucre à blanc. Quand il est coloré, ajoutez le jus de mangue/passion. Mélangez bien et laissez refroidir ;
6. Pour réaliser les makis, placez sur un film alimentaire les tranches fines de mangue. Déposez par-dessus un peu de riz et sur le milieu de celui-ci les bâtonnets de kiwi. Roulez le tout en serrant bien et réservez au frais (au congélateur si nécessaire). Réitérez l'opération avec les tranches d'ananas et celles de kiwi ;

Le dressage

1. Sortez les rouleaux du frigo et coupez-les en tronçons larges de quelques cm ;
2. Disposez le caramel dans le fond d'une assiette et disposez 1 maki au centre et 4 autour. Décorez avec de la pulpe de fruit de la passion et quelques feuilles de verveine.

Bon appétit