

Nems de riz au lait infusion citronnelle, coulis de mangue

Pour 4 personnes

Nems au riz au lait

*100 gr de riz rond (blanchi 1 fois)
35 cl de lait
100 gr de cassonade
1/2 gousse de vanille
40 cl de crème fraîche liquide
1 bâton de citronnelle
4 feuilles de brick ou Filo
1 jaune d'œuf
Cuisson 30 minutes à 180 °C*

Coulis mangue

*1 mangue
1 citronnelle
100 gr de sucre fin
25 cl d'eau*



- Blanchir le riz dans l'eau pendant 5 min
- Bien le rincer
- Le cuire avec le sucre, la vanille et la citronnelle et le lait au four à 200 °C pendant 20 min
- À la sortie du four, ajouter la crème et laisser refroidir
- Préparer le coulis de mangue :
- Éplucher et tailler la mangue
- La cuire avec l'eau, le sucre puis mixer
- Monter les nems avec les feuilles de brick, avec une feuille, il faut obtenir 3 nems.

**Chef de cuisine « La Rotonde »
Sébastien WICHLACZ**