



ROULEAU THAÏLANDAIS DE RIZ GLUANT À LA BANANE ET AU NUTELLA®

Autres | CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS | TOUTE L'ANNÉE

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Nombre de portions : 12

Portion individuelle : 1 rouleau

INGRÉDIENTS

- 800 g de riz blanc cuit
- 300 g de bananes
- 35 g de sirop de riz brun
- 12 feuilles de riz
- 170 g de Nutella®

PRÉPARATION

Préparez ce dessert thaïlandais à base de riz gluant : dans un grand bol, mélangez le riz à grain court cuit, le sirop de riz brun et les bananes coupées en dés fins avec une

cuillère en bois, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Remplissez d'eau froide un bol d'un diamètre de 40 cm et trempez-y une feuille de riz thaïlandaise pour la ramollir.

Placez la feuille sur un plateau pour rouleau de printemps thaïlandais en plastique.

Placez environ 115 g de la farce du dessert thaïlandais au milieu de la feuille.

Repliez chaque extrémité et enrroulez la feuille autour de la farce en serrant bien, comme pour faire un burrito. Humidifiez à la couture et appuyez pour refermer.

Placez le rouleau thaïlandais dessert sur une assiette.

Placez 170 g de Nutella® dans une poche à douille unie, puis décorez chaque rouleau d'une ligne de Nutella®.