

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Vietnam

**Nom de la Recette :**

**Pour :**

**Temps de préparation :**

### Ingrédients :

- 100g de farine de riz gluant
- 10g de farine de riz
- 100ml d'eau pour la pâte
- 500ml d'eau pour la cuisson
- 20 cubes de sucre de palme (noir)
- 5g de graines de sésame



Banh Troi

2 personnes

45 minutes



### Préparation:

- 1) Mélangez les deux types de farine ensemble.
- 2) Ajoutez l'eau graduellement en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3) Faites des boules et couvrez-les avec un tissu sec. Laissez reposer 45 minutes.
- 4) Prenez une boule comme vu sur l'image à gauche, et écrasez-la.
- 5) Placez un morceau de sucre au milieu, puis roulez la pâte de façon à obtenir une petite boule.
- 6) Répétez avec le reste de la pâte.
- 7) Faites bouillir de l'eau dans une casserole, puis placez les boules, lorsqu'elles commencent à flotter à la surface, retirez-les.
- 8) Passez les boules de riz sous un jet d'eau pendant 3 minutes.
- 9) Saupoudrez quelques graines de sésame sur chaque boule, puis servez.