

# Gâteaux de riz gluant à la banane

## Ingrédients (pour 12 gâteaux)

400g (2 tasses) riz gluant à grains courts  
400ml de lait de coco  
125ml (1/2 tasse) d'eau  
200g (1 tasse) de sucre  
1/4 c. à thé de sel  
95g (1/2 tasse) d'haricots noirs en conserve  
3 bananes mûres  
1/2 paquet de feuilles de bananier

## Étapes:

Bien rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire (5-6 fois).

Laisser tremper le riz 10-12 heures.

Préparer les feuilles de bananiers. Nous aurons besoin de 12 morceaux d'environ 8 pouces (20cm) de large par 10 pouces (25cm). Les morceaux n'ont pas besoin d'être droits ou égaux.

Égoutter le riz et le mettre dans une marmite, ajouter le lait de coco, l'eau, le sucre, le sel et les haricots noirs (qui ont été rincés auparavant).

Allumer le feu à feu moyen-élevé et remuer jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide. Éteindre le feu lorsque le riz n'est plus "coulant".

Couper les bananes en 4 morceaux chacune, en coupant une fois sur le sens de la longueur et une fois sur le sens de la largeur.

Prendre une feuille de bananier, étaler une portion rectangulaire de riz équivalente à la grosseur d'une tranche de banane et d'environ 0,5cm d'épaisseur. Déposer une tranche de banane sur le riz. Recouvrir la banane d'une autre couche de riz. **Note:** mettez les rectangles de riz dans le même sens que la fibre de la feuille de bananier.

Faire un rouleau avec la feuille et rabattre les extrémités vers le centre pour fermer le tout.

Déposer le gâteau dans le cuiseur à vapeur avec les extrémités pliées des feuilles en dessous du gâteau.

Répéter cette étape pour le reste du riz, des feuilles de bananiers et des bananes.

Cuire à la vapeur à température élevée pendant 45 minutes à 1 heure.

Après 1 heure, laisser refroidir et servir.