

## Biththara Appa,(Egg Hoppers) un plat sri-Lankais



### Requis Ingrédients (pour 15 à 20 personnes)

1. 1,5 kilo de riz blanc à longs
2. Lait de coco (épaissi) 500 ml
3. Un peu de levure, environ 10 grammes
4. Une pincée de sel, environ 10 grammes
5. 20 œufs

### Équipement requis

1. Le pot est comme indiqué sur la photo.
2. Louche
3. Une cuisinière à gaz avec un seul brûleur est préférable.



### Comment faire

Tout d'abord, lavez bien le riz et faites-le tremper dans l'eau pendant 6 heures.

Ensuite, égouttez l'eau du riz trempé et mettez le riz dans le mixeur.

Ajoutez-y environ 250 ml de lait de coco et ajoutez environ 50 ml d'eau.

Mixez maintenant bien jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, en veillant à ce qu'il ne reste plus de morceaux de riz.

Mettez ensuite le mélange dans un bol, ajoutez la levure dissoute dans un peu d'eau, mélangez bien, couvrez le bol d'un linge humide et laissez reposer 5 ou 6 heures.

Ensuite, lorsque vous êtes prêt à manger, prenez le mélange que vous avez préparé et ajoutez-y le reste du lait de coco, diluez légèrement le mélange et ajoutez la quantité de sel requise.

Ensuite, faites bien chauffer la casserole, versez le mélange dans la casserole chaude, remuez bien la casserole et placez-la sur la cuisinière.

Dès que vous mettez la poêle sur le feu, cassez-y un œuf et ajoutez-le avec un peu de sel et de poivre.

Fermez ensuite la casserole et laissez cuire 3 à 4 minutes. Retirez ensuite du feu et dégustez chaud.