



6

SALADE DE PAPAYE VERTE AUX CREVETTES

pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

Pour la salade :

- 600gr de papaye verte
- Herbes fraîches : persil chinois, basilic thaï, ciboulette, menthe
- 1 piment oiseau
- 3 carottes
- 2 poignées de cacahuètes grillées
- 12 crevettes fraîches locales

Pour la sauce :

- 1 gousse d'ail
- 2 càs de nuoc-mâm
- 2 càc d'huile de sésame
- 3 càs de citron
- 1 càc de sucre de canne roux ou miel

PRÉPARATION

Pour la salade :

- Pelez la papaye et les carottes puis râpez-les (en retirant les graines pour la papaye).
- Faites cuire les crevettes à l'eau bouillante légèrement salée (3 à 4 minutes), laissez refroidir, décortiquez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- Emincez le piment et ajoutez l'ensemble de la préparation dans un saladier.



N'oubliez pas le couvercle pour que l'eau bout plus vite !

Pour la sauce :

- Râpez la gousse d'ail et mettez-la dans un bol puis ajoutez le jus de citron, le nuoc mam, le sucre et l'huile.
- Versez la sauce sur la salade et mélangez le tout.
- Réservez au frais 2h à 3h.
- Servez avec les cacahuètes concassées et les herbes fraîches finement coupées.