

SALADE DE PAPAYE VERTE VIETNAMIENNE

Ingrédients : (4 pers.)

250g de papaye verte taillée en fines lanières
125g de carotte taillée en fines lanières
4 cc de crevettes séchées
2cs de cacahuètes grillées et concassées
2cs d'échalotes frites
quelques feuilles de menthe ciselées
1cc de sel

La sauce

3 cs de sucre brun
6cs de jus de citron vert
3cs de sauce de poisson
1 gousse d'ail écrasée
½ cc de sambal oelek



PREPARATION

Dans un saladier, dégorger la papaye et les carottes avec la cuillerée de sel. Après 15-20 min, bien essorer et jeter le jus s'il y en a.

Ajouter les crevettes séchées et la menthe, bien mélanger.

Pour la sauce, mélanger dans un petit récipient, le sucre et le jus de citron jusqu'à ce qu'il fonde.

Ajouter la sauce de poisson, l'ail et le sambal oelek.

Verser la sauce sur la salade, bien mélanger et laisser imbiber au moins 30 min.

Avant de servir, ajouter les cacahuètes et les échalotes et mélanger.