

Salade de papaye verte Thaï



1 papaye verte
2 gousses d'ail
4 carottes
1 tomate
4 tomates cerise
3 cuillères à soupe de cacahuètes

Pour la sauce :

90g de sucre de canne
6 cl de sauce nuoc-mâm
3 jus de citrons verts
3 piments thaï

Eplucher la papaye et les carottes.

Râper la papaye en retirant les pépins puis râper les carottes.



Hacher grossièrement les cacahuètes, hacher finement les gousses d'ail.



Couper grossièrement la tomate et retirer les pépins.



Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 15 minutes pour que le sucre fonde. Cette sauce se garde au réfrigérateur dans un bocal couvert pendant au moins 2 semaines.



Pour terminer la salade, mélanger la papaye, les carottes, la tomate, les tomates cerise coupées, l'ail et les cacahuètes et assaisonner avec une partie de la sauce.

Denis Hauchard