

Salade de papaye verte et crevette, coriandre et lime

Recette pour 4 personnes

Description

Salade de julienne de papaye verte, coriandre fraîche, tomates cerises, arachides concassées assaisonnée d'une sauce aigre-douce au Nuoc mam et lime et agrémentée de crevettes.

L'astuce du chef

Vous pouvez trouver les papayes vertes dans les marchés asiatiques. Il s'agit du fruit non mûri qui n'a pas encore développé ni son goût sucré, ni la couleur orangée de sa chair.

Ingrédients

Pour la salade de papaye

- 1 Unité(s) Papaye verte
- 4 Unité(s) Haricots chinois longs
- 10 Unité(s) Tomates cerises
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 15 Ml Crevettes séchées
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 30 Gr Arachides
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes cuites

Pour la sauce

- 2 Unité(s) Lime
- 50 Gr Sucre de palme
- 50 Gr Sauce de poisson Nuoc-mâm

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Pelez la papaye verte et taillez-la en julienne. Coupez les tomates cerises en 2. Coupez les haricots en morceaux de 4 cm. Retirez les feuilles de coriandre de branches. Concassez les arachides. Hachez les crevettes séchées.

Pour la salade

Dans un mortier, pilez l'ail avec le piment. Ajoutez les morceaux de haricots et écrasez-les un peu au pilon, ajoutez ensuite la papaye et les crevettes séchées et écrasez un peu. Transférez dans un bol. Toujours dans le mortier, écrasez le sucre de palme, puis ajoutez la sauce poisson et le jus de lime. Ajoutez le tout à la salade de papaye. Bien mélanger.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, placez une belle portion de salade de papaye et décorez de tomates, coriandre et arachides. Vous pouvez garnir votre salade avec quelques crevettes cuites pour une version plus chic de la salade traditionnelle.

Bon appétit!