

SALADE DE PAPAYE VERTE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 papaye verte (soit environ 600 g et 400 g pelée, égrenée, et râpée)

2 carottes

18 crevettes crues

Quelques branches de basilic thai, de feuilles de shiso (perilla), de coriandre vietnamienne (rao ram ou daun laksa) ou de menthe.

2 à 3 c à s d'échalotes frites.

2 poignées de cacahuètes grillées non salées

Quelques chips de crevette

3 c à s de sauce poisson (nuoc mam)

1 citron vert

2 gousses d'ail

3 c à s de sucre en poudre

Eplucher et râper la papaye verte pour obtenir de longs filaments fins.

Eplucher et râper les carottes.

Mélanger la papaye et les carottes dans un saladier et ajouter une cuillère à café de sel fin. Laisser dégorger pendant 15 minutes. Rincer sous l'eau froide puis presser les ingrédients dans un torchon pour supprimer toute l'eau. Remettre la papaye et les carottes râpées dans le saladier.

**Emincer finement les gousses d'ail. Presser le citron vert.
Faire chauffer le sucre en poudre avec la sauce nuoc mam 2 minutes puis couper le feu. Ajouter l'ail et le jus de citron et laisser infuser et refroidir.**

Décortiquer les crevettes crues et retirer le petit filament noir. Saisir les crevettes à la poêle avec un filet d'huile légèrement salée pendant 3 à 4 minutes.

Peler et ciseler finement les échalotes. Les faire frire dans de l'huile bien chaude, et quand elles sont dorées les déposer sur du papier absorbant pour éponger l'excédent d'huile. Réserver.

Griller les cacahuètes à sec dans une poêle et les mixer grossièrement.

Laver et sécher les herbes aromatiques. Ciseler les feuilles en fines lamelles en réservant quelques feuilles entières de basilic pour la décoration.

Mettre la papaye et les carottes sur une grande assiette, et les recouvrir avec les crevettes. Arroser avec la sauce de poisson. Répartir les échalotes frites, les cacahuètes et les feuilles aromatiques ciselées dessus.

Servir frais accompagné de chips de crevettes