

MANGUES AUX ARACHIDES



Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 mangue verte mûre mais pas trop, encore ferme**
- 4 citrons verts**
- 3 petits piments thaï de différentes couleurs (épépinés)**
- 4 c à s de cacahuètes pilées**
- 1 c à s de sauce nuoc mam**
- 1 c à c de sucre**

Presser les citrons verts pour conserver le jus. Peler la mangue puis la découper en lamelles minces. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, piler les cacahuètes placées entre deux films fraîcheur.

Dans un grand bol, mélanger la sauce nuoc mam, le jus des citrons et le sucre. Répartir les lamelles de mangue dans des coupes en verres. Ajouter les piments découpés en petits dés. Parsemer les cacahuètes pilées.

Servir frais.