



Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Salade de papaye verte

Pour 4 personnes

1 papaye verte,
6 tomates cerise,
2 cuillères à soupe de Nam Pla (sauce poisson),
4 cuillères à soupe de jus d'un citron vert,
1 cuillère à soupe de sucre de palme,
1 poignée de cacahuètes grillées non salées,
1 gousse d'ail écrasée,
petits piments hachés grossièrement (en fonction de votre goût),



Eplucher la papaye. La Couper en deux dans le sens de la longueur. Enlever les pépins à l'aide d'une petite cuillère. La rincer à l'eau, puis l'essuyer.

Râper la papaye comme une carotte.

Piler au mortier les piments et l'ail jusqu'à obtention de la consistance d'une pâte. Ajouter au mortier la papaye râpée et continuer à piler le tout pendant quelques minutes.

Assaisonner avec le sucre, la sauce de poisson et le jus de citron vert.

Couper les tomates en deux et les incorporer à la salade.

En fin de préparation, ajouter les cacahuètes pilées. Bien mélanger.

Couleur Kémia