



Couleur Kémia

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



## Yam Som-o Poo (Salade de crabe au pomelo)

*Pour 4 personnes*

1 pomelo,  
2 càs d'huile végétale,  
50 gr. d'échalotes ciselées,  
120 gr. de chair de crabe,  
120 gr. de blanc de poulet précuit et coupé en morceaux,  
1 dl. de lait de coco,  
30 gr. de sucre de palme,  
5 cl. de jus de citron vert,  
20 gr. de pâte de piment (Nam Prik Paow),  
1 cuillère à soupe de coriandre,  
sel.



Peler à vif un pomelo. Lever les quartiers et les couper en 2.

Faire colorer l'échalote et réserver.

Dans la même huile, faire sauter les chairs de crabe et de poulet.

Ajouter le lait de coco, le sucre de palme et laisser frémir 20 minutes.

Verser la préparation dans un saladier avec le jus de citron vert, le sel et la pâte de piment.

Incorporer la chair de pomelo et mélanger

Parsemer d'échalote grillée et la coriandre. Servir tiède

Couleur Kémia