

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Salade de papaye verte – Som Tam

Je ne m'en lasse pas. Avant d'en préparer une, je m'en faisais tout un monde alors qu'il **n'y a rien de plus simple au monde.**



1 papaye verte 2 carottes Tomates cerises 1 cs de cacahuètes grillées et écrasées 1 gousse d'ail	2 petits piments thaï 1 cs de nuoc mam 1 cs de jus de citron vert 1 cs de pâte de tamarin 1 cs de sucre de palm Feuille de coriandre
--	---

Faites griller vos **cacahuètes** au four à sec.

Epluchez la **papaye verte**. Coupez-la en deux et enlevez toutes les petites billes. Epluchez les **carottes**.

Râpez la papaye et les carottes. J'utilise un instrument acheté à Bangkok mais je suis presque certaine que vous le trouverez chez Tang. Il est à mon goût plus pratique qu'une râpe traditionnelle et puis je fais de super spaghetti avec et pas seulement de papaye ou de carotte mais aussi de courgette.

Dans un saladier, écrasez **au pilon** les piments. Ajoutez le **sucre**, le **nuoc mam** et le **citron vert**, mélangez toujours au pilon.

Coupez la gousse d'ail et ajoutez-la dans le saladier, réduisez-la en purée à l'aide du pilon. Ajoutez la **pâte de tamarin** et les **cacahuètes**. Mélangez tous les ingrédients.

Vous allez peut être trouvé qu'il n'y a pas **beaucoup de sauce** par rapport à la quantité de crudités, ne vous inquiétez pas, ce n'est pas la quantité qui compte pour cette recette mais la puissance des parfums.

Ajoutez une petite quantité de **papaye** et **carotte** râpée. Mélangez avec une cuillère et écrasez au **pilon**, puis ajoutez encore et encore jusqu'à obtenir une salade mélangée. Le pilon permet d'écraser légèrement la chair des crudités et de les parfumer un peu plus.

Dressez vos assiettes.

Vous pouvez ajouter les **tomates cerises** dans le saladier mais je préfère les déposer autour de l'assiette pour rafraîchir la bouche et apprécier encore plus les parfums de cette salade thaï.

Vous décorez avec quelques **feuilles de coriandre ciselées** et les thaïs ajoutent des **crevettes coupées**.