

SALADE DE PAPAYE VERTE

- 1 papaye verte,
- 3 piments rouges frais,
- 3 cuillères à soupe de sauce de poisson,
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert,
- 1 cuillère à soupe de sucre de palme,
- 300 g de carottes,
- 3 gousses d'ail,
- 3 cuillères à soupe de cacahuètes nature,
- 5 tomates cerises,
- Crevettes séchées.

Râper la papaye verte et les carottes.

Couper les tomates en 2.

Faire griller les cacahuètes au grill du four.

Peler l'ail et le dégermer.

Ecraser dans un mortier les piments et l'ail. Ajouter les cacahuètes grillées.

Mélanger avec la papaye et les carottes.

Ajouter les tomates cerises et assaisonner avec la sauce de poisson, le sucre de palme et le jus de citron vert. Mélanger à nouveau.

Ajouter des crevettes séchées.