

Salade de papaye piquante

Sauce

- 2 gousses d'ail, finement hachées
2 petits piments rouges, épépinés, finement hachés piler finement dans un mortier, mettre dans une terrine
- 3 c. à soupe de cacahuètes non salées, grillées, grossièrement hachées
- 1 à 2 c. à s. de sucre de palme
- 1 c. à soupe de sauce de poisson
- 1 c. à café de jus de citron
- 1 tomate, épépinée, en petits dés ajouter le tout, mélanger

Salade

- 1 papaye verte
- 1 carotte éplucher, à l'aide d'un économe, couper de fines et longues lanières et les mélanger à la sauce

Idéal avec: poisson à l'ail croustillant, poulet aux noix de cajou, nouilles à la thaïlandaise.

Variante: remplacer le sucre de palme par du sucre brut et la papaye verte par un concombre.

