Som tam, salade thaïe de papaye verte ou de carottes

Une salade fraîche, croquante et pimentée au citron vert et à la sauce de poisson. Si tu ne trouves pas de papaye verte, utilise des carottes.

4 personnes	15 min préparation	0 min cuisson	15 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 g de papaye verte ou de carottes
- 2 gousse d'ail
- 1 piment rouge
- 3 c. à soupe de jus de citron vert
- 2 c. à soupe de sauce de poisson
- 1 c. à soupe de sucre de palme
- 150 g de tomates cerises
- 100 g de haricots verts
- 50 g de cacahuètes grillées

Préparation

1. Éplucher la papaye et la râper en filaments avec une râpe ou un économe.
2. Mettre l'ail, le piment, le citron vert, la sauce de poisson et le sucre dans le bol, puis mixer la sauce.
   8 sec / vitesse 5
3. Couper les haricots verts en tronçons et les tomates en deux.
4. Mélanger tous les légumes avec la sauce et écraser légèrement avec le dos d'une cuillère.
5. Concasser les cacahuètes au bol et les ajouter sur la salade.
   3 sec / vitesse 4

Le conseil de Tiha
Écrase légèrement les légumes dans la sauce, ils absorbent mieux l'assaisonnement.

Conservation : À consommer dans la journée pour garder le croquant.