

## **Salade de Papaye verte - Som Tam**

Source : cours de cuisine Thaïe sur le blog « Les carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (2 pers)

- 200g de papaye verte (ou de concombre, carotte ou melon bien ferme)
- 3 gousses d'ail
- 10 petits piments verts (ou moins)
- 20 haricots verts crus pas trop fins
- 5g de crevettes séchées (si vous trouvez)
- 2 cs de sauce de poisson
- 2 cs de jus de citron vert (1/2 citron vert environ)
- 1 cc de sucre de palme (ou sirop d'érable, ou cassonade, ou miel)
- 1 cs de sauce d'anchois (facultatif)
- 1 tomate
- 30g de cacahuètes grillées à la poêle ou au four

Epluchez la papaye ou son substitut, la râper en petits bâtonnets très fins.

Découpez les haricots verts en tronçons de 2cm.

Découpez la tomate en rondelles.

Epluchez l'ail et mettez-le dans le mortier avec les piments et les haricots, broyez grossièrement.

Ajoutez la papaye et broyez encore pour écraser les ingrédients.

Ajoutez alors les crevettes séchées, la sauce de poisson, le jus de citron vert et le sucre de palme et mélangez en utilisant le mortier et une grande cuillère, jusqu'à ce que le sucre de palme aie fondu.

Ajoutez la sauce d'anchois et les tomates, mélangez encore pour bien amalgamer.

Enfin ajoutez les cacahuètes grillées et mélangez. Servez accompagné de riz gluant cuit à la vapeur.