

Les idées vagues de Snapulk...

Salade Ylot



5 c. à s. de noix de coco râpée
3 c. à s. d'échalotes en petits dés
3 c. à s. de citron vert en petits dés
3 c. à s. de gingembre en petits dés
3 c. à s. de crevettes séchées
3 c. à s. de cacahuètes grillées
2 c. à s. de petits piments

Pour la sauce

1/2 c. à c. de pâte de crevettes
1/2 c. à c. de galanga émincé
1/2 c. à s. d'échalotes émincées
2 c. à s. de noix de coco râpée
3 c. à s. de cacahuètes crues hachées
2 c. à s. de crevettes séchées
1 c. à s. de gingembre émincé
150g de sucre de palme (ou de sucre roux)
50 cl d'eau

Préparez la sauce: (pendant qu'elle réduira en épaississant, vous préparerez les autres ingrédients)

Faites rôtir la pâte de crevettes, le galanga et l'échalote dans une petite poêle à sec jusqu'à ce que l'odeur se fasse sentir. Mettre le tout dans un mixer avec la noix de coco, les cacahuètes, le gingembre et les crevettes et mixer. Transférer dans une casserole à fond épais avec le sucre et l'eau, mélanger et amener à ébullition. Mélanger jusqu'à réduction à la valeur d'une tasse, laisser refroidir.

Préparez les ingrédients d'accompagnement:

Lavez les feuilles ylot et supprimez les tiges. Mettez-les à sécher sur des torchons. Déposez la noix de coco râpée sur une plaque à four et enfournez à 130° pendant 10 mn environ en surveillant, jusqu'à ce qu'elle se colore.

Faites dorer les cacahuètes à la poêle sans ajouter de matière grasse et en remuant constamment pour les faire juste dorer.

Découpez le gingembre épluché, les échalotes et le citron vert (lavé au préalable) en tout petits dés.

Disposez tous les ingrédients qui n'iront pas dans la sauce dans des petites coupelles, et la sauce dans une autre.

Apportez tout cela au milieu des convives, et assemblez vos petites bouchées au fur et à mesure de la dégustation!