

SOM TAM

salade de papaye thaïlandaise

une création de Maxime Chanhda-Tremblay



INGRÉDIENTS

MARCHE À SUIVRE

1	Gousse d'ail
1	Piment oiseau
20 à 30	Crevettes séchées
454 g	Papaye verte en juliennes
30 ml	Sauce de poisson
15 ml	Sucre de palme
5 ml	Glutamate monosodique
2	Limes
12	Tomates cerises
Au goût	Arachides rôties

Dans un mortier en terre cuite, écraser la gousse d'ail, le piment oiseau et les crevettes séchées.

Ajouter les juliennes de papaye verte, continuer d'écraser le tout en brassant régulièrement.

Ajouter la sauce de poisson, le sucre de palme, le glutamate monosodique, le jus de deux limes et les tomates cerises tout en continuant d'écraser et de brasser pendant 1 minute supplémentaire.

Avant de déposer la salade dans son plat de service, ajouter les arachides rôties et bien mélanger.

Bonne dégustation!

On accompagne habituellement la salade de papaye avec du riz collant, de la couenne de porc frite (mieux connue ici comme des oreilles de crisse) et des légumes frais et croustillants comme des feuilles de chou et des haricots longs (long beans).