

Salade de papaye sauce Ponzu

durée totale **20 min.** 15 min. temps de préparation 5 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Légumes :

- 1,2 kg** de papaye verte, coupée en fines lamelles
- 300 g** de carottes, coupées en fines lamelles
- 200 g** de concombre, coupé en fines rondelles
- 200 g** de germes de haricots mungo

Vinaigrette :

- 20 g** d'ail (4 gousses)
- 80 g** de piment
- 60 g** de sucre de palme (ou de canne)
- 60 ml** de jus de citron vert
- 100 ml** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
- 50 ml** de sauce de poisson

Garniture :

- 100 g** de cacahuètes, grillées et légèrement hachées
- 20 g** de feuilles de coriandre
- 30 g** de basilic thai frais, feuilles cueillies

PRÉPARATION

Étape 1

Dans un mortier, écraser l'ail et le piment jusqu'à obtenir une pâte. Ajouter le sucre de palme et broyer jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter le jus de citron vert, le Kikkoman Ponzu Citron et la sauce de poisson, puis mélanger jusqu'à ce que dissolution complète du sucre.

Étape 2

Dans un grand saladier, mélanger la papaye, la carotte, le concombre, les germes de haricots mungo et la moitié des cacahuètes avec la vinaigrette, en mélangeant bien pour que les légumes absorbent les saveurs.

Étape 3

Répartir la salade dans des bols et garnir avec le reste des cacahuètes, les feuilles de coriandre et le basilic thai.