



Du « som tam » servi avec du riz gluant et du poulet grillé (« gai yang ») : un plat paradisiaque !

## ส้มตำ

# Salade de papaye verte


som tam

### Ingrédients

- 200 g de papaye verte
- 1 à 2 gousses d'ail
- 2 à 5 petits piments
- 1 pincée de sel
- 1 à 2 c. à s. de sucre de palme
- 2 haricots serpent
- 2 c. à s. de cacahuètes grillées à sec
- 4 tomates cerises coupées en deux
- 2 c. à s. de mini-crevettes séchées
- 1 aubergine thaïe émincée (facultatif)
- 2 à 3 c. à s. de nuoc-mam
- 1 à 2 c. à s. de jus de citron vert

### La recette !

Pelez et râpez la papaye verte. Pilez l'ail avec les piments, le sel et le sucre dans un mortier, avec un pilon en bois. Ajoutez les haricots serpent coupés en tronçons de 1 cm, les cacahuètes, les tomates cerises, les crevettes séchées et éventuellement l'aubergine thaïe émincée. Continuez à mélanger et à piler avec une grande cuillère. Assaisonnez de nuoc-mam et de jus de citron vert. Ajoutez la papaye verte et mélangez intimement pour bien l'enrober d'assaisonnement.

 Ce type de vendeur ambulant est le plus facile de tous à reconnaître. Quand vous repérez un mortier en argile ou en bois, vous pouvez être sûr qu'il appartient à un fabricant de "som tam". Originaire du Nord-Est, la plus pauvre et la moins considérée des régions thaïlandaises, ce plat est pourtant devenu particulièrement populaire, spécialement auprès des femmes (pauvre en matières grasses, facile à digérer), et il est maintenant apprécié sur tout le territoire.

