

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Salade de crevettes – Plah goong

Cette salade n'a l'air de rien mais **elle est fabuleuse** et j'en parle d'autant plus facilement que je n'y suis pour rien puisqu'elle est un **grand classique de la cuisine thaï**.



250 g de crevettes	1 ou 2 petit(s) piment(s) thaï
1 bâton de citronnelle	2 cc de sucre roux
1 échalote	2 cc de chili jam
1 feuille de cumbava (Kaffir lime)	2 cs de Nuoc mam
Menthe fraîche	2 cs de jus de citron vert

Vous pouvez utiliser des **crevettes crues** et les faire sauter rapidement dans un peu d'huile ou acheter des **crevettes cuites**.

Suivant ce que vous préparez comme menu ou la quantité de salade, vous pouvez **couper les crevettes en deux** dans le sens de la longueur.

Emincez très fin la **citronnelle** en enlevant la ou les premières feuilles dures.

Ciselez très fin l'**échalote**, la **feuille de cumbava** et la **menthe**. Gardez quelques feuilles de menthe que vous cisèlerez au dernier moment et parsèmerez sur votre salade, cela donnera un dernier coup de fraîcheur.

Ecrasez au mortier le ou les **piments**. Je vous conseille de commencer par un piment puis d'en ajouter un autre seulement après avoir goûté une première fois la sauce. Attention, tout le monde doit pouvoir en manger et les autres parfums ne doivent pas **être masqués** par celui du piment.

Dans le saladier, mélangez le **sucré**, le **jus de citron** et le **nuoc mam**.

Ajoutez le **Chili jam** et mélangez bien pour que tous les ingrédients s'amalgament correctement. Vous pouvez la remplacer par de la purée de piment mais évitez le piment moulu.

Ajoutez le **piment écrasé**. Ajoutez les **crevettes**, la **citronnelle**, l'**échalote**, la **feuille de cumbava** et la **menthe**.

Mélangez et laissez au frigo pendant 2 heures pour que les parfums se mélangent. Vous pourriez servir immédiatement mais je préfère après un peu de macération.

Au moment de servir, saupoudrez de **menthe fraîchement ciselée**.

A table.