Salade de papaye



Ingrédients

10

- 125 g de cacahuètes épluchées
- 10 papayes
- 25 g d'ail haché Bresc
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 250 g de haricots verts coupés
- 65 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 65 g de jus de citron vert
- 50 g de sucre de palme
- 30 tomates cerises
- 15 g de coriandre hachée
- 15 g de menthe hachée
- 15 g de basilic thaï haché
- autres épices et garniture

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Hacher les cacahuètes et les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient parfumées et dorées. Ajouter les haricots verts, l'ail et la citronnelle. Éplucher les papayes et râper la chair sur la mandoline. Laver dans l'eau froide avec un peu de sel et laisser égoutter. Mélanger la sauce de poisson, le jus de citron vert et le sucre et incorporer dans la salade. Couper les tomates cerises en deux et les ajouter. Servir immédiatement avec les herbes hachées.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000