

# SALADE DE MANGUES VERTE AUX CREVETTES

**Ingrédients:** pour 6 personnes

1 mangue verte ou papaye  
2 carottes  
1 poignée de tomates cerises  
100 Gr de crevettes grises  
1 botte de coriandre  
1 cuillère à soupe de cassonade  
3 cuillères de Nuoc-mâm  
3 cuillères de cacahuètes hachées  
Sel – poivre  
1 jus de citron vert  
Un peu de vinaigre blanc  
Un peu d'huile  
2 gousses d'ail écrasées

## Préparation

- ✚ Epluchez la mangue et trancher la chair en filament, en faire autant avec les carottes.
- ✚ Nettoyez les tomates et les couper en 4.
- ✚ Décortiquez les crevettes, hacher la coriandre et les cacahuètes.
- ✚ Mélangez la mangue, les carottes et les crevettes, ajouter les tomates cerises dans un plat creux.

## Sauce

Mélangez la cassonade, le nuoc-mâm, sel poivre, ail, jus citron vert, vinaigre, huile.  
Versez cette sauce sur la salade et réservez au frais.

## Présentation

Dressez sur une assiette le mélange et parsemer de cacahuètes hachées et des peluches de coriandre.